ALTO-SHAAM®

Rotisserie

Elektrisch

ecosmart®

Modelle:

AR-7EVH

ELEKTRO-ROTISSERIE MIT ENTLÜFTUNGSLOSER AUFSATZHAUBE

• INSTALLATION

• BEDIENUNG

• WARTUNG

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA MN-28924 (GR) • 10/11

Lieferung 1
Auspacken 1
Sicherheits- und Vorsichtmaßnahmen 2

Installation
- Installationsanforderungen 3
- Anforderungen an Freiraum 3
- Nivellierung 3
- Abmessungszeichnungen 4
- Produktkapazität 4
- Elektrischer Anschluss 5
- Stapelkombinationen und -anweisungen 6-7
- Optionen und Zubehör 8

Bedienungsanweisungen
- Inbetriebnahmeverfahren 9
- Kennzeichnung der Steuerung für die entlüftungslose Aufsatzhaube 9
- Kennzeichnung der Rotisserie-Steuerung 10
- Grillverfahren - Kurzreferenz 11
- Grillanweisungen 12
- Anweisungen zum Heißhalten 13
- Funktion für zusätzliches Bräunen 14
- Option Speicher-Menütasten 15-16
- Produktbeladung 17-18
- Fettauffang 19-20

Pflege und Reinigung
- Reinigung und vorbeugende Wartung 21
- Schutz von Edelstahlflächen 21
- Reinigungmittel 21
- Reinigungswerkzeug 21
- Reinigung und Pflege der entlüftungslosen Aufsatzhaube 22
- Reinigung und Pflege der Rotisserie 23
- Tägliche Reinigung der Rotisserie 23-25
- Tägliche Reinigung der Dichtung 24
- Reinigung der Rotisserie-Konvektionskammer ... 24
- Prüfung des Rotisserie-Gesamtzustands 25

Wartung
- Fehlersuche 26
- Entlüftungslose Aufsatzhaube, Oberteil 27
- Entlüftungslose Aufsatzhaube, Elektrikbaugruppe 27
- Entlüftungslose Aufsatzhaube, Teileliste 28
- Entlüftungslose Aufsatzhaube, Gesamtbaugruppe 29
- Rotisserie, Anweisungen zum Glühlampenwechsel 30
- Rotisserie, Oberteil 31
- Rotisserie, Oberteil - Teileliste 32-33
- Rotisserie, Gesamtbaugruppe und Türbaugruppe 34
- Rotisserie, Gesamtbaugruppe und Türbaugruppe - Teileliste 35
- Rotisserie, Innenansicht 36
- Rotisserie, Stromversorgung 37
- Rotisserie, Austausch der Glastür 38
- Rotisserie, Edelstahlrückwand 39
- Fettauffangvorrichtung 40

Stromlaufpläne
- Für die neueste Version immer auf die mit dem Gerät mitgelieferten Schaltpläne Bezug nehmen.

Garantie
- Transportschäden und Schadensansprüche ..... Rückumschlag
- Eingeschränkte Garantie ..... Rückumschlag

LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

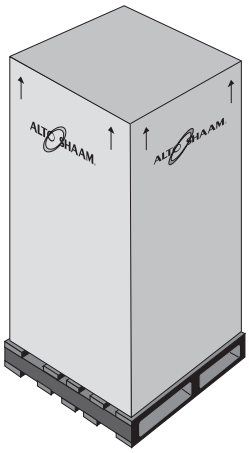
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

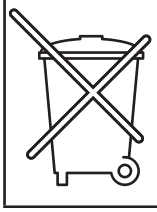
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

GEFAHR

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT

UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT

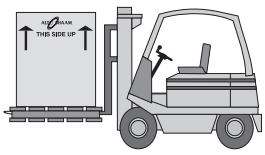
DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

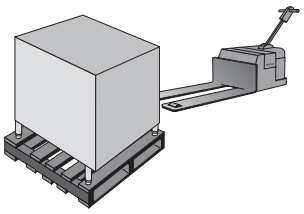
GEFAHR

Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

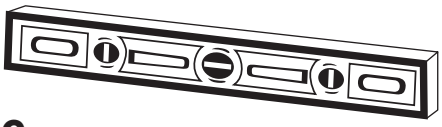
Um die gültigen NSF-Normen (National Sanitation Foundation) zu erfüllen, müssen alle Tischmodelle am Tisch mit einem R.T.V.- oder Silastic-Dichtmittel versiegelt werden, das die NSF-Anforderungen erfüllt oder die Tischmodelle müssen an der Rückseite und beiden Seiten des Geräts 152 mm Freiraum haben.





1. Das Gerät muss in einem gut gelüfteten Raum installiert werden, der allen lokalen Entlüftungsvorschriften und -normen entspricht; die Aufstellfläche muss waagrecht und nichtentzündlich sein.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. Zur Sicherheit und zwecks praktischem Zugang muss die Rotisserie an einem Ort installiert werden, der einfachen Zugang zur Steuerung ermöglicht; sie muss außerdem in sicherer und praktischer Höhe installiert werden, damit heißes Produkt einfach zu laden und entladen ist.
4. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.
5. Ein Rotisserie-Grill kann auf einen anderen Rotisserie-Grill oder einen dazu passenden Heißhalteschrank aufgesetzt werden. In diesem Handbuch sind vollständige Stapelanweisungen enthalten.

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



NIVELLIERUNG

Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Geräts regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder das Gerät umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieses Gerät nicht korrekt nivelliert wird, kann es inkorrekt funktionieren.

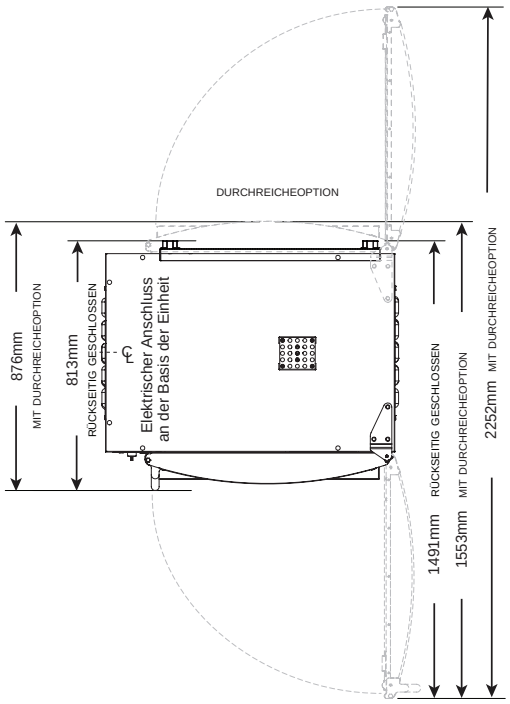
ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM

152 mm Mindestfreiraum sind an der Rückseite und an beiden Seiten des Geräts erforderlich. Die Garantie wird ungültig, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

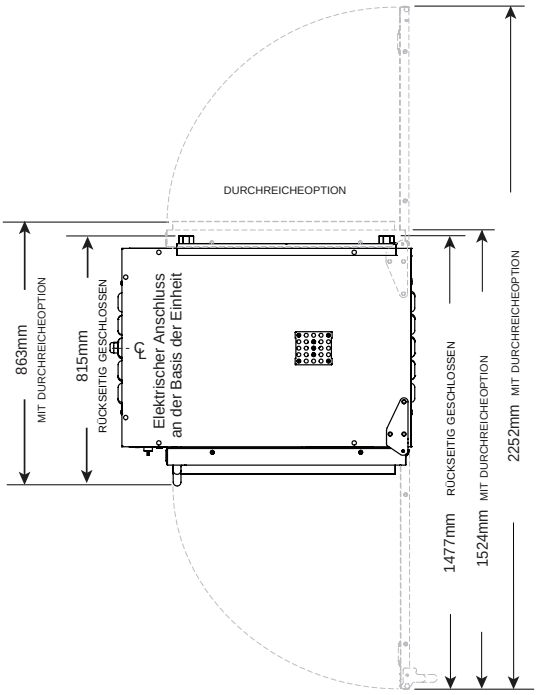
INSTALLATION

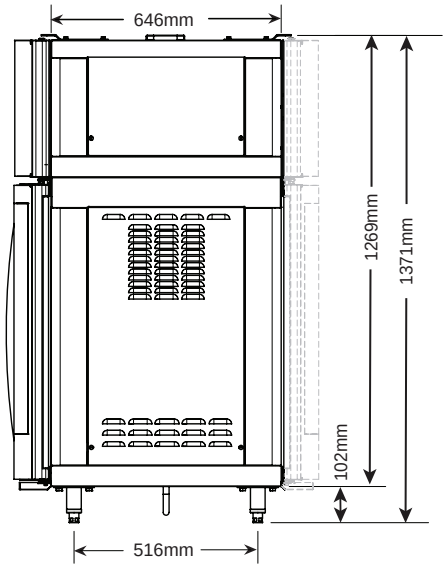
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Tür mit doppeltverglaster Wölbscheibe

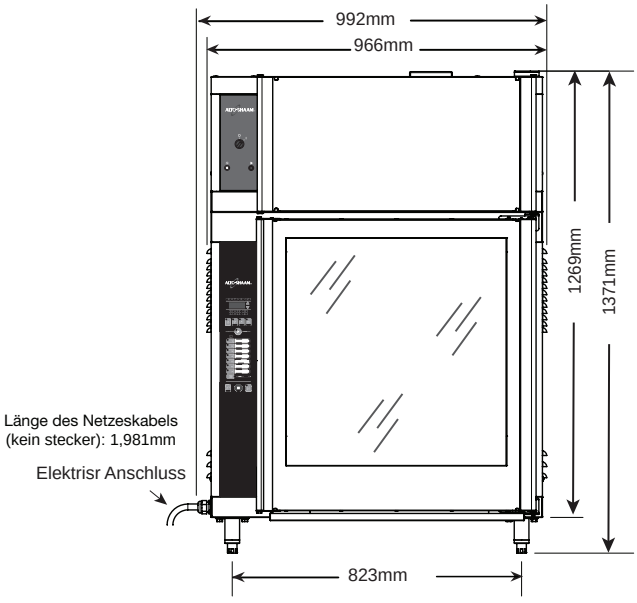


Tür mit einfachverglaster Flachscheibe





Seitenansicht – massive Rückseite



Vorderansicht

PRODUKT-\BEHÄLTERKAPAZITÄT	
Max. 44 kg	
V-spiesse (standard): (es können bis zu 7 spiesse verwendet werden) Bis zu 21 Hühnchen, je 1,6 kg Bis zu 28 Hühnchen, je 1,1 bis 1,4 kg	**durchsteckspiesse (optional):** **(es können bis zu 7 spiesse verwendet werden)** Bis zu 28 Hühnchen, je 1,1 bis 1,6 kg
truthahnspiess (optional): (es können bis zu 3 spiesse verwendet werden) Ein Truthahn pro Spieß, je 11 kg	

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Grill muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

GEFAHR

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

Nach der Verkabelung und Herstellung des Stromanschlusses den Hauptschalter auf EIN stellen. **Der Hauptschalter kann zum täglichen Gebrauch auf EIN gestellt bleiben; er muss jedoch für die Reinigung oder für Wartungsarbeiten am Rotisserie-Grill auf AUS gestellt werden.**

„WARNUNG“ BRANDGEFAHR!

Einen geerdeten Schukostecker mit Markierung „UL Listed“ für 250 V, 50 A, 1 Phase, mit 3 Leitern für einphasige Geräte und 250 V, 50 A, 3 Phasen, 4 Leiter für Drehstromgeräte verwenden. Der Stecker muss von einem qualifizierten Service-Techniker ausgewählt und installiert werden. Die einzelnen Leiter sind mit L_1, L_2, L_3, N (sofern zutreffend) und G bezeichnet.

GEFAHR

KÜCHENMASCHINEN OHNE WERKSSEITIG ANGEBRACHTEM KABEL MÜSSEN MIT EINEM AUSREICHEND LANGEN KABEL VERSEHEN WERDEN, DAMIT DIE KÜCHENMASCHINE ZUR REINIGUNG VERSCHOBEN WERDEN KANN.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

ELEKTRIK

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	KW	
208 (AGCY)	1	60	40,0	8,4	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
240 (AGCY)	1	60	38,0	8,9	
208 (AGCY)	3	60	33,0/ph	8,4	BLANKES ENDE, KEIN STECKER
240 (AGCY)	3	60	32,0/ph	8,9	
380-415 (AGCY)	3	50	24,0/ph	8,9	KEIN NETZKABEL UND STECKER
380	3	50	22,0/ph	7,5	
415	3	50	24,0/ph	8,9	

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Abdecktafel des Geräts

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel mit Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt weren muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Netzkabelanschluss: Der seitliche Anschluss wird für alle Anwendungen empfohlen. Falls der Anschluss bei Tischmodellen an der Unterseite erforderlich ist, ist vom Benutzer eine Aussparung in der Tischfläche vorzusehen, damit das Kabel ohne Quetschungen frei hängen kann.

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: Geräte mit CE-Zulassung müssen an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

⚠ GEFAHR

DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

INSTALLATION

ANBRINGEN DER AUFFANGSCHALE

Schale mit zwei Bügelschrauben an Sockelplatte befestigen. Die Schale hochheben und herausnehmen.

STAPELKOMBINATIONEN UND INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

STAPELKOMBINATIONEN (IM WERK INSTALLIERT)

AR-7EVH Rotisserie mit entlüftungsloser Abzugshaube ***über*** **AR-7H** Heißhalteschrank (dazu passend)

152-mm-Standbeine mit Flanschen **5001761**, im Boden verschraubt, erforderlich.

[GESAMTHÖHE: 2307 mm]

VORSICHT

BEI ÜBERBAUVARIANTEN SIND AUSSERHALB DER USA ANGEFLANSCHTE FÜSSE ERFORDERLICH, DIE MIT DEM BODEN ZU VERSCHRAUBEN SIND.

VORSICHT

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SIE DIE BEFESTIGUNG AN ALLEN 4 PUNKTEN ORGENOMMEN HABEN.

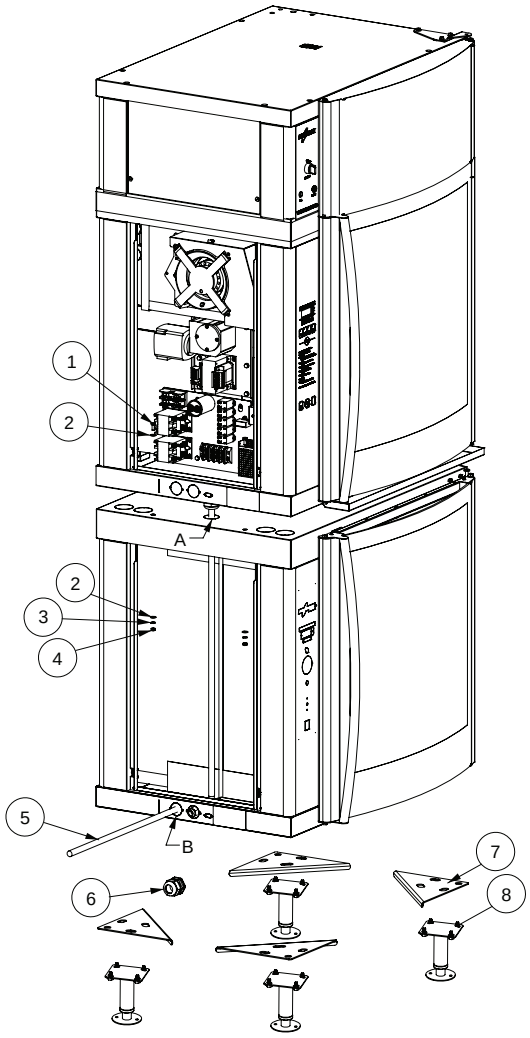
STAPELANWEISUNGEN

Eine Rotisserie mit einer entlüftungslosen Aufsatzhaube kann auf einen dazu passenden Heißhalteschrank aufgesetzt werden.

Beim Aufsetzen einer Rotisserie auf einen dazu passenden Heißhalteschrank sind zur Befestigung nur Schrauben, Sicherungsscheiben und Sechskantmuttern erforderlich.

Alle Befestigungsöffnungen sind bereits ausgestanzt. Die Aufsetzkombination erfordert einen Mindestfreiraum von 152 mm an der Oberseite, Rückseite und an beiden Seiten.

1. 4 Stützhalterungen (1010092) und etwaige erforderliche Standbeineoder Laufrollen (verschieden) mit 4: SC-2191, 4: WS-2867 und 4: WS-22095 unten am Gerät befestigen.
2. Die Abdecktafeln von beiden Geräten entfernen.
3. Die vorgestanzte Ausbrechöffnung (A) in der oberen Tafel des unteren Geräts ausschlagen.
4. Das Netzkabel vom oberen Gerät entfernen und entsorgen.
5. Das neue Netzkabel und die Kabelzugentlastung für der obere Gerät muss durch die Ausbrechöffnung in der oberen Tafel des unteren Geräts verlegt werden.
6. Das obere Gerät anheben und vorsichtig in korrekter Ausrichtung auf das untere Gerät aufsetzen.
7. Die Geräte durch Einsetzen einer Sechskantschraube und Unterlegscheibe in das obere Gerät sichern und mit einer Unterlegscheibe, Sicherungsscheibe und Mutter im unteren Gerät befestigen. Alle vier Schrauben sicher festziehen.
8. Eine Kabelzugentlastung an der unteren Tafel des unteren Geräts links vom vorhandenen Netzkabel anbringen. (B)
9. Das Netzkabel vom oberen Gerät durch die Kabelzugentlastungen verlegen und die Entlastungsbuchsen festziehen.
10. Die Abdecktafeln an beiden Geräten anbringen.



BAUGRUPPE AR-7EVH AUF AR-7H AUFGESETZT			
ARTIKEL-NR.	TEILE-NR.	TEILEBESCHREIBUNG	MENGE
1	SC-27385	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4 ZOLL LANG	4
2	WS-22094	UNTERLEGSCHEIBE, 1/4 ZOLL, FLACH, 5/8 AD 18-8 EDELSTAHL	8
3	WS-2294	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 ZOLL	4
4	NU-2437	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 EDELSTAHL	4
5	CD-3987	SICHERUNGSSCHEIBE, 5/16 ZOLL	1
6	BU-33948	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, 18 MM-25 MM AR-7E	1
7	1010092	HALTERUNG, TRÄGER, SOCKEL	4
8	SC-2191	SECHSKANTSCHRAUBE, 5/16-18 X 1 ZOLL LANG	16
9*	CR-3801	STECKVERBINDER, *CT, RING, 10 MM, SQ/M6	4
10*	WS-22095	UNTERLEGSCHEIBE, 3/8 ZOLL ID, 1 ZOLL AD, FLACH, 18-8 EDELSTAHL	16
11*	WS-2867	SICHERUNGSSCHEIBE, 5/16 ZOLL	16

*NICHT ABGEBILDET.

INSTALLATION

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

BESCHREIBUNG		TEILE-NR.
TÜRGRIFF		HD-26900
AUFFANGSCHALE, EDELSTAHL	OHNE ABFLUSS	1001976
GUMMIFÜSSE, 51 mm NUR FÜR TISCHMODELLE	NUR CE	5001614
FETTAUFFANGVORRICHTUNG	BEI GESTAPELTEN GERÄTEN NICHT ERHÄLTLICH	5012271
STANDBEINE	BAUGRUPPE, 152 mm	5001414
	FLANSCHFUSSBAUGRUPPE, 152 mm (FÜR GESTAPELTE GERÄTE ERFORDERLICH)	5001761
MEHRZWECK-GRILLKORB (MIT STIFT, 13 MM DM)		BS-26019
V-SPIESSE	EDELSTAHL (7 STANDARDMÄSSIG MITGELIEFERT)	SI-25934
	DURCHSTECKSPIESS, EDELSTAHL	SI-25729
	TRUTHAHNSPIESS, EDELSTAHL	5011681
	V-SPIESS, TEFLON-BESCHICHTUNG	5001335
STAPELBAUSATZ (IM WERK INSTALLIERT)		
AR-7EVH AUF AR-7H	(208-240 V, 1 PH)	5008787
	(208-240 V, 3 PH)	5008948
	(380-415 V)	5008922
UNTERBAU	AR-7E MIT REGAL, 912mm x 995mm x 700mm	FR-26550
	AR-7E AUF 750-S, 914mm x 995mm x 700mm	5002058
MIT TEFLON® BESCHICHTETE ZUBEHÖRTEILE KOMMERZIELLE AUSFÜHRUNG, MIT SCHEIBEN, AUFFANGSCHALE UND 7 V-SPIESSEN		5001302
ERSATZFILTER FÜR ENTLÜFTUNGSLOSE AUFSATZHAUBE	FETTFILTER	FI-25867
	AKTIVKOHLEFILTER	FI-25866

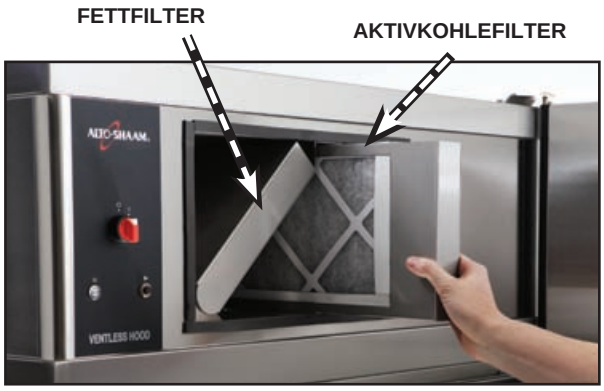
FETTAUFFANGVORRICHTUNG

INBETRIEBNAHME

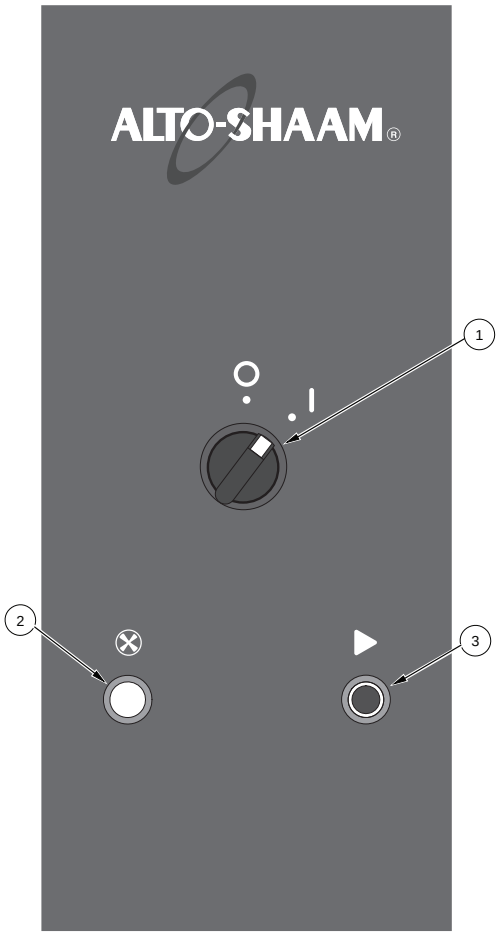
1. Machen Sie sich vor dem Betrieb des Geräts mit der Funktionsweise der Bedienelemente vertraut. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und heben Sie es zum Nachschlagen auf.
2. Sicherstellen, dass die Filter in der Haube korrekt eingesetzt sind und dass die Tür geschlossen ist.
3. Die Haube einschalten, indem der **Netzschalter** ① auf „I“ gestellt wird.
   - Die **Gebläse-Kontrollleuchte** ② leuchtet bei Betrieb auf.
4. 5 Sekunden warten und die **Rücksetztaste** ③ drücken, damit der Rotisserie-Grill eingeschaltet werden kann.
5. Nun mit den Bedienungsanweisungen für den Rotisserie-Grill auf Seite 10 fortfahren.

ACHTUNG

AUFSATZHAUBE UND ROTISSERIE KÖNNEN NUR DANN BETRIEBEN WERDEN, WENN DIE FILTER EINGESETZT SIND.



KENNZEICHNUNG DER STEUERUNG FÜR DIE ENTLÜFTUNGSLOSE AUFSATZHAUBE



1	NETZSCHALTER
2	GEBLÄSE-KONTROLLLEUCHTE
3	RÜCKSETZTASTE

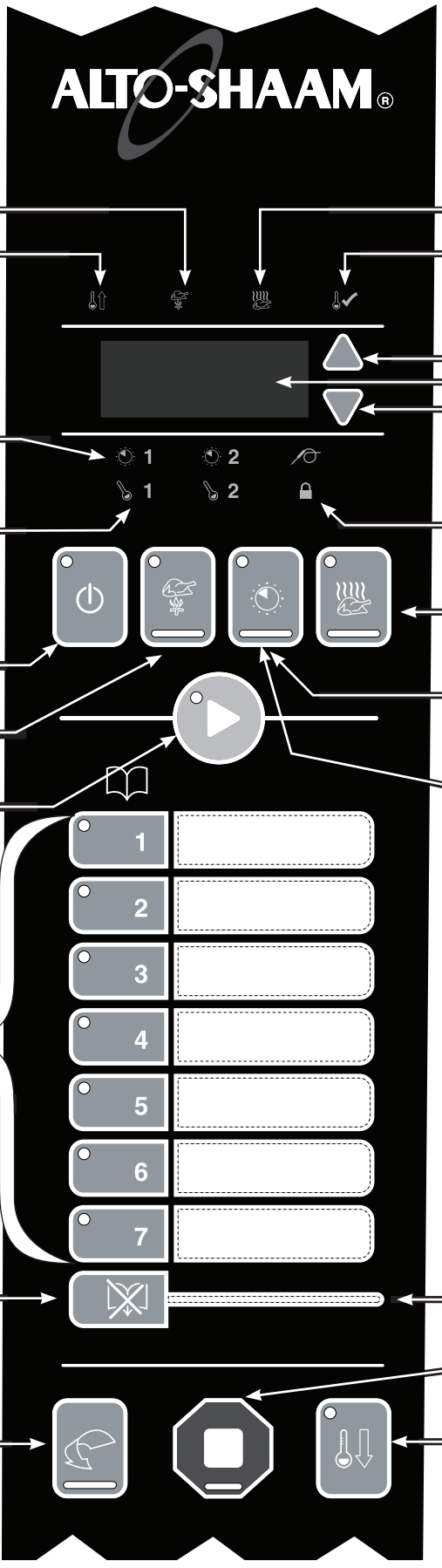
⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

IM INNEREN DER ABZUGSHAUBE KANN ES SCHARFE KANTEN GEBEN – SEIEN SIE DESHALB VORSICHTIG BEIM FILTERWECHSEL.

KENNZEICHNUNG DER ROTISSERIE-STEUERUNG



Grillzyklus-Kontrollbalken

Vorheizen-Kontrollbalken

Heißhalte-Kontrollbalken

„Produkt bereit“-Kontrollbalken

AUF-Pfeiltaste

LED-Anzeige

AB-Pfeiltaste

Grillzyklus-Kontrollbalken 1

Grillzyklus-Kontrollbalken 2

➥ FÜR 2-STUFIGE GRILLDAUER

Grilltemperatur-Kontrollbalken 1

Grilltemperatur-Kontrollbalken 2

➥ FÜR 2-STUFIGES GRILLEN

„Speichertasten sperren“-Kontrollbalken

HEISSHALTE-Taste

EIN/AUS-Netztaste

DAUER-Taste

GRILL-Taste

START-Taste

Kontrollleuchte

Stableuchte

Speicher-Menü Programmiertasten

OPTION

Programm-Menü Schlitz für ID-Karte

Speicherprogramm-Abbruchtaste

Stopptaste

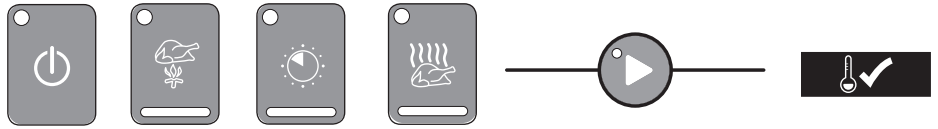
Tippbetriebtaste

ZUM SCHRITTWEISEN DREHEN DER SPIESSE, DAMIT PRODUKT BEI GEÖFFNETER TÜR ENTNOMMEN WERDEN KANN

Abkühlen

BETRIEBSKURZANLEITUNG

WARTEN, BIS DIE ROTISSERIE VORGEHEIZT IST.
PRODUKT LADEN, WENN DER OFEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN SIGNALTÖNE ABGIBT UND DIE START-TASTE UND KONTROLLLEUCHTE BEREIT ZU BLINKEN BEGINNT.



1. Die **EIN/AUS**-Taste drücken.
2. Die **GRILL**-Taste drücken und festlegen.
3. Für 2-stufiges Grillen die **GRILL**-Taste drücken und festlegen.
4. Die **DAUER**-Taste drücken und festlegen.
5. Für 2-stufiges Grillen die **DAUER**-Taste drücken und festlegen.
6. Die **HEISSHALTEN**-Taste drücken und festlegen.
7. Die **HEISSHALTEN**-Taste noch einmal drücken, um die Bräunungsdauer festzulegen.
8. **Nach dem Vorheizen:** Produkt laden und START drücken.

TEIL	HÜHNCHEN, HÄLFTEN ODER STÜCKE	HÜHNCHEN, GANZ	TRUTHAHNBRUST	SCHWEINERIPPCHEN	SCHWEINERÜCKEN, OHNE KNOCHEN	LAMMKEULE, OHNE KNOCHEN
FLEISCHGEWICHT	1,1 bis 1,4 kg	1,1 bis 1,4 kg	2,5 kg	1,25 kg oder weniger	2,3 bis 3,2 kg	4 bis 5 kg
KAPAZITÄT PRO SPIESS/KORB	8 Stück	3-4 Hühnchen	1 Truthahnbrust	2 ganze Schwarten	1 - 2 Schweinerücken	1 Lammkeule
EMPFOHLENER SPIESS	KORB	STANDARD- ODER DURCHSTECKSPIESS	KORB ODER DURCHSTECKSPIESS	KORB	KORB	KORB ODER DURCHSTECKSPIESS
GRILLTEMP. 1	218 °C	204 °C	121 °C	121 °C	121 °C	121 °C
GRILLTEMP. 2	NICHT ERFORDERLICH.	NICHT ERFORDERLICH.	204 °C	191°C	177 °C	177 °C
GRILLDAUER 1	30 Minuten (20 Min. für langes Heißhalten)	45 Minuten	1-1/2 Stunden	40 Minuten	1 Stunde	1-1/2 Stunden
GRILLDAUER 2	NICHT ERFORDERLICH.	NICHT ERFORDERLICH.	15 Minuten	5 Minuten	15 Minuten	15 Minuten
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	74 °C	66 °C	71 °C	66 °C (Garungszeitpunkt Medium)
BRÄUNUNGSDAUER	NICHT ERFORDERLICH.	5 Minuten	NICHT ERFORDERLICH.	15 Minuten	NICHT ERFORDERLICH.	15 Minuten
ENDGÜLTIGE KERNTEMP.	85 °C	85 °C	82 °C	71 °C bis 77 °C	68 °C bis 74 °C	63 °C bis 66 °C

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

GRILLANWEISUNGEN

Die EIN/AUS-Taste drücken.

1. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte leuchtet auf.
2. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur angezeigt.
3. Die Leuchte HEISSHALTEN leuchtet auf.
4. Die Rotisserie wird auf die in der Anzeige angegebene Heißhaltetemperatur vorgeheizt.

Die GRILLEN-Taste drücken.

1. Die Stableuchten GRILLEN und DAUER leuchten abwechselnd auf.
2. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Grilltemperatur angezeigt, wenn die Stableuchte GRILLEN leuchtet.
3. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Grilldauer angezeigt, wenn die Stableuchte DAUER leuchtet.
4. Der Grilltemperatur-Kontrollbalken leuchtet auf für:

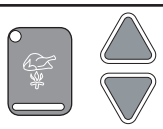
   GRILLTEMPERATUR 1

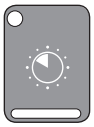
5. **Falls 2-stufiges Grillen erforderlich ist, erneut die GRILLEN-Taste drücken**
   Der Grilltemperatur-Kontrollbalken leuchtet auf für:

   GRILLTEMPERATUR 2

Ändern der angezeigten Temperatur:

Nach Drücken der GRILLEN-Taste die AUF- und AB-Pfeiltaste drücken, wenn **GRILLTEMPERATUR 1** oder **GRILLTEMPERATUR 2** leuchtet.





Die DAUER-Taste drücken.

1. Die Stableuchte DAUER leuchtet auf.
2. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Grilldauer angezeigt, wenn die Stableuchte DAUER leuchtet.
3. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Grilltemperatur angezeigt, wenn die Stableuchte GRILLEN leuchtet.
4. Der Dauer-Kontrollbalken leuchtet auf für:

   DAUER 1

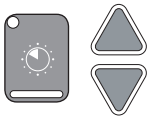
5. **Falls 2-stufiges Grillen erforderlich ist, die Taste DAUER erneut drücken**

   Der Dauer-Kontrollbalken leuchtet auf für:

   DAUER 2

Ändern der angezeigten Dauer:

Nach Drücken der DAUER-Taste die AUF- und AB-Pfeiltaste drücken, wenn **DAUER 1** oder **DAUER 2** leuchtet.

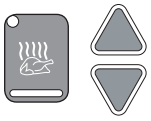


Die HEISSHALTE-Taste drücken.

1. Die Stableuchte HEISSHALTEN leuchtet auf.
2. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur angezeigt.

Ändern der Heißhaltetemperatur:

Nach Drücken der HEISSHALTEN-Taste die AUF- und AB-Pfeiltaste drücken, wenn die Stableuchte HEISSHALTEN leuchtet.



- Die Produktprogrammierung ist abgeschlossen, nachdem die Heißhaltetemperatur eingestellt oder auf Wunsch eine zusätzliche Bräunungsdauer hinzugefügt wurde.
- Die automatische Heißhaltedauer wird aktiviert, wenn die Grillzyklusdauer und eine eventuelle Bräunungsdauer abgelaufen ist und der Balken PRODUKT BEREIT aufleuchtet.
- Das Produkt wird weiter gegrillt, während die Grilltemperatur auf die Heißhaltetemperatur absinkt. Für beste Ergebnisse sollte immer eine Übersteuerung der Produkttemperatur zugelassen sein.

Vorzeitiges Stoppen eines Grillprogramms und fortlaufendes Heißhalten:

Stopp drücken
Die Rotisserie stoppt

Ein/Aus drücken
Die Rotisserie wird im Heißhaltemodus weiter betrieben

Start drücken
Die Rotisserie beginnt sich zu drehen und bleibt auf der eingestellten Temperatur

ANWEISUNGEN ZUM HEISSHALTEN

Heißhalten mit der Rotisserie kann im Heißhaltemodus bei eingeschaltetem Gerät eingestellt werden, oder wenn der Bediener ein Grillverfahren beenden, jedoch das Produkt in der Rotisserie weiter heißhalten möchte.

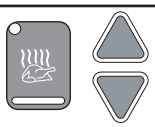
Die EIN/AUS-Taste drücken.

1. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte leuchtet auf.
2. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur angezeigt.
3. Die Leuchte HEISSHALTEN leuchtet auf.
4. Die Rotisserie wird auf die in der Anzeige angegebene Heißhaltetemperatur vorgeheizt.

Die HEISSHALTE-Taste drücken.

1. Die Stableuchte HEISSHALTEN leuchtet auf.
2. Auf der Anzeige wird die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur angezeigt.

Ändern der Heißhaltetemperatur:
Nach Drücken der HEISSHALTEN-Taste die AUF- und AB-Pfeiltaste drücken, wenn die Stableuchte HEISSHALTEN leuchtet.



Die START-Taste drücken.

Die Rotisserie beginnt sich zu drehen und bleibt auf der eingestellten Temperatur

Vorzeitiges Stoppen eines Grillprogramms und fortlaufendes Heißhalten:

Stopp drücken
Die Rotisserie stoppt

Ein/Aus drücken
Die Rotisserie wird im Heißhaltemodus weiter betrieben

Start drücken
Die Rotisserie beginnt sich zu drehen und bleibt auf der eingestellten Temperatur

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

FUNKTION FÜR ZUSÄTZLICHES BRÄUNEN

Die Steuerung ermöglicht dem Bediener das Festlegen einer zusätzlichen Bräunungsdauer zwischen dem Ende der GRILLDAUER und dem Aufleuchten des Balkens „Produkt BEREIT“ an Ende des Grillzyklus. Die Bräunungsdauer muss bei der anfänglichen Produktprogrammierung hinzugefügt werden.

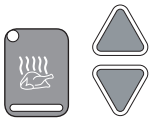
Die HEISSHALTE-Taste drücken.

1. Die Stableuchte HEISSHALTEN leuchtet auf.

2. Auf der Anzeige wird die letzte Bräunungsdauer eingeblendet.

Verändern der Bräunungsdauer:

Nach Drücken der HEISSHALTEN-Taste die AUF- und AB-Pfeiltaste drücken, wenn die Bräunungsdauer auf der Anzeige eingeblendet wird. **Hinweis:** Zum Deaktivieren der Bräunungsfunktion muss die Dauer auf „:00“ eingestellt werden.



DIE DURCHSCHNITTLICHE BRÄUNUNGSDAUER FÜR DIE MEISTEN PRODUKTE BETRÄGT ZWISCHEN 5 UND 20 MINUTEN

- Falls eine Bräunungsdauer festgelegt wurde, wird nur die Strahlungsheizung eingeschaltet.
- **HINWEIS:** Das Produkt wird weiter gegrillt, während die Grilltemperatur auf die Heißhaltetemperatur absinkt. Für beste Ergebnisse sollte immer eine Übersteuerung der Produkttemperatur zugelassen sein.
- Der Balken PRODUKT BEREIT leuchtet am Ende der eingestellten Bräunungsdauer auf und die Ofentemperatur nimmt auf die eingestellte Heißhaltetemperatur im automatischen Heißhaltemodus ab.

DIE ROTISSERIE WIRD WEITER VORGEHEIZT, BIS DIE GRILLTEMPERATUR ERREICHT WIRD.

DIE ROTISSERIE IMMER BIS AUF DIE VORGESEHENE GRILLTEMPERATUR VORHEIZEN.

Nach komplettem Vorheizen blinken die START-Taste und der Balken PRODUKT BEREIT; außerdem gibt die Steuerung vier akustische Signaltöne ab

PRODUKT LADEN **START DRÜCKEN**

- Der Spießmotor beginnt sich zu drehen.
- Auf der Anzeige wird abwechselnd die eingestellte Grilltemperatur und die eingestellte Backdauer angezeigt.

Wenn die Grilldauer und eine eventuelle zusätzliche Bräunungsdauer abgelaufen sind, leuchtet der Balken PRODUKT BEREIT auf und weist das Ende der Grillfunktion aus.

▶ ▶ ▶ AUTOMATISCHE HEISSHALTEDAUER WIRD AKTIVIERT. ◀ ◀ ◀

- Auf der Anzeige wird abwechselnd die eingestellte Heißhaltetemperatur und die abgelaufene Heißhaltedauer seit BEREIT angezeigt.

Vorzeitiges Stoppen eines Grillprogramms und fortlaufendes Heißhalten:

Stopp drücken
Die Rotisserie stoppt

Ein/Aus drücken
Die Rotisserie wird im Heißhaltemodus weiter betrieben

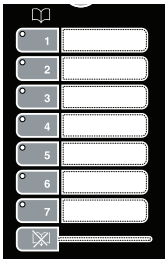
Start drücken
Die Rotisserie beginnt sich zu drehen und bleibt auf der eingestellten Temperatur

OPTION SPEICHER-MENÜTASTEN

An der Alto-Shaam Rotisserie kann der Bediener bis zu sieben Grillprogramme festlegen. Jedes Grillprogramm kann so ausgeführt werden, dass alle Grill- und Heißhaltefunktionen berücksichtigt werden. Grillprogramme werden mit den SPEICHER-Tasten 1 bis 7 gespeichert und abgerufen.

PROGRAMMIEREN EINES GRILLPROGRAMMS:

Wenn der Rotisserie-Ofen AUSGESCHALTET ist, muss das Speisenzubereitungsprogramm ermittelt werden, das programmiert werden soll. Die EIN/AUS-Taste der Steuerung kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Heißhaltemodus. Die gelbe Kontrollleuchte HEISSHALTEN leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Heißhaltetemperatur wird eingeblendet.



ALLE GRILL- UND HEISSHALTEPARAMETER FÜR DAS AUSGEWÄHLTE PRODUKT EINGEBEN WIE AUF DER VORHERIGEN SEITE ANGEWIESEN.

Nun muss eine Nummer für das programmierte Produkt ausgewählt werden. Die ausgewählte SPEICHER-Taste gedrückt halten, bis innerhalb von 3 Sekunden ein Signalton erklingt. Die Kontrollleuchte für die Nummerntaste leuchtet auf. Das programmierte Produkt ist nun unter der ausgewählten Nummerntaste gespeichert.

HINWEIS: Die zuletzt verwendete SPEICHER-Taste ist die Ofenbetriebsfolge für das nächste Produkt, das programmiert werden soll. Einstellungen können für das nächste Produkt manuell geändert und mit einer anderen vorprogrammierten Buchstabentaste belegt werden.

BRATEN/GRILLEN MIT SPEICHER-MENÜTASTEN:

DIE EIN/AUS-TASTE DER STEUERUNG KURZ DRÜCKEN.

- Die Steuerung gibt einen Signalton ab und die grüne Kontrollleuchte auf der EIN/AUS-Taste leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrollleuchte HEISSHALTEN leuchtet auf.
- Der Ofen beginnt den Heißhaltemodus.
- Die zuvor eingestellte Heißhaltetemperatur wird eingeblendet.
- Die grünen Kontrollleuchten auf allen programmierten SPEICHER-Tasten leuchten auf.

DIE GEWÜNSCHTE SPEICHER-TASTE (1 BIS 7) DRÜCKEN.

- Die Kontrollleuchte VORHEIZEN leuchtet auf.
  - ➥ Der Rotisserie-Ofen wird automatisch auf die programmierte Grilltemperatur vorgeheizt.
- Der Ofen gibt nach dem Vorheizvorgang einen Signalton ab und die zugehörige Kontrollleuchte erlischt.
- Die Kontrollleuchten BEREIT und START blinken.
  - ➥ Die eingestellte Grilltemperatur wird vom Ofen aufrecht erhalten und im Bereit-/Startmodus auf der Anzeige eingeblendet.

HINWEIS: Speicherprogramme können nach der Auswahl nicht mehr verändert werden. Falls eines geändert werden soll, muss es gelöscht und neu gespeichert werden.

DIE VORBEREITETEN PRODUKTSPIESSE IN DEN OFEN SCHIEBEN UND DIE OFENTÜR SCHLIESSEN.

DIE STARTTASTE KURZ DRÜCKEN.

HINWEIS: Die Rotisserie gibt 4 Signaltöne ab, wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ACHTUNG

Nach Programmierung eines Produktes unter einer Speicher-Taste sollte das Produkt gekennzeichnet werden, indem ein Etikett in Schlitz für die Programmmenü-ID-Karte eingeschoben wird.

LÖSCHEN EINES SPEICHERS

Wenn ein Speicherprogramm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Heißhaltemodus oder im Vorheizmodus sein. Der Ofen darf nicht in einem Grill- oder automatischen Heißhaltemodus sein.

ABBRECHEN-Taste

Wenn sich der Ofen im Einschalt-Warmhaltemodus oder Vorwärmmodus befindet, die **ABBRECHEN**-Taste und zugehörige **SPEICHER**-Taste drücken, dessen Programm gelöscht werden soll. Die Speicher-Kontrollleuchte erlischt, sobald das Programm gelöscht wurde.

Speicher-Kontrollleuchte

SPERREN UND FREIGEBEN VON SPEICHER-TASTEN

Die Speicher-Tasten können jederzeit gesperrt werden, um unbeabsichtigte oder versehentliche Änderungen zu verhindern.

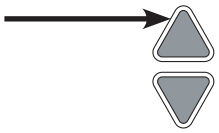
Kontrollleuchte Speicher-Schloss

Zum Sperren der Speicher-Tasten die **AUF**-Pfeiltaste gemeinsam mit der **EIN/AUS**-Taste drücken. Die Rotisserie gibt einen Signalton ab und die **Kontrollleuchte Speicher-Schloss** leuchtet auf. Alle Tasten loslassen. Die Speicher-Tasten der Rotisserie sind nun gesperrt.

Zum Freigeben der Speicher-Tasten die **AB**-Pfeiltaste gemeinsam mit der **EIN/AUS**-Taste drücken. Die Rotisserie gibt zwei Signaltöne ab und die Kontrollleuchte Speicher-Schloss erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Speicher-Tasten sind nun freigegeben und können programmiert werden.

AUSWAHL VON GRAD CELSIUS ODER FAHRENHEIT

Bei ausgeschalteter Steuerung die **AUF**-Pfeiltaste 2 Sekunden lang gedrückt halten, damit die aktuelle Temperatur-Maßeinheit angezeigt wird. Zwischen °C und °F wechseln, indem bei angezeigter Temperatur-Maßeinheit die AUF- oder AB-Pfeiltaste gedrückt wird.



Die neue Maßeinheit wird gespeichert, wenn die Anzeige gewechselt oder die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.

ABKÜHLEN

Abkühlen des Geräts:

- Die Stopptaste drücken.
- Die **ABKÜHLEN**-Taste drücken. Das Gebläse schaltet sich ein. Auf der Anzeige wird abwechselnd „CooL“ (Abkühlen) und die Ofenkammertemperatur angezeigt. **HINWEIS:** Wenn die Tür geschlossen ist, erscheint auf der Anzeige „oPEn door“ (Tür öffnen) anstelle von „CooL“ (Abkühlen).
- Die **STOPP** taste noch einmal drücken, um den Abkühlvorgang abzubrechen.

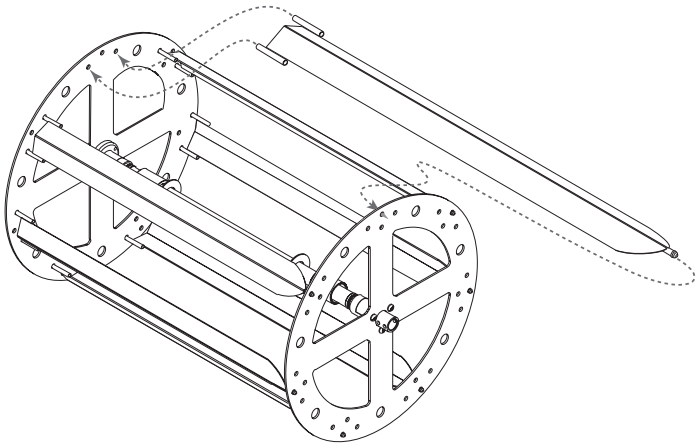
WARNUNG

DAS KONVEKTIONSGEBLÄSE LÄUFT IN DER ABKÜHLPHASE WEITER. DIE TAFEL DARF IN DER ABKÜHLPHASE DES ROTISSERIEOFENS NICHT GEÖFFNET WERDEN.

PRODUKTBELADUNG

STANDARDSPIESSE

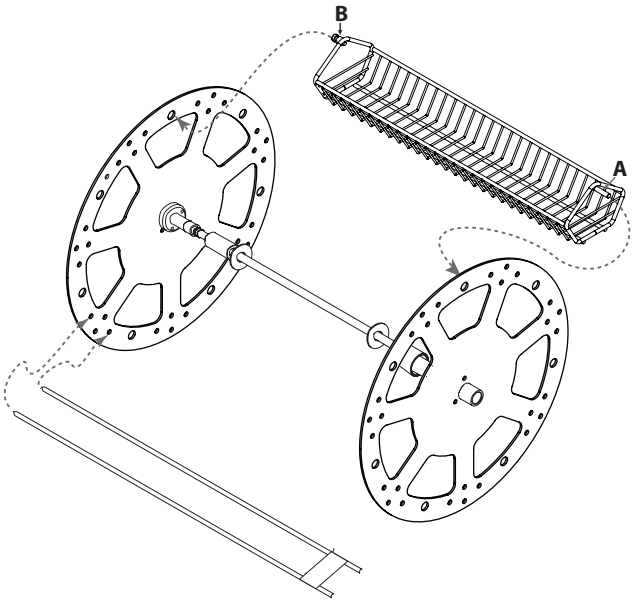
Die sieben Rotisseriespieße umfassen jeweils zwei verschweißte Zinken an der rechtwinkeligen Seite und eine verschweißte, starre Zinke an der V-förmigen Seite. Die zwei Zinken an der rechtwinkeligen Seite in die zwei Löcher einsetzen, die auf dem Scheibenbaugruppe-Antriebsrad in der Zeichnung markiert sind. Die V-förmige, starre Zinke in das angezeigte obere Loch auf der gegenüberliegenden Seite einsetzen und verschieben, bis die Kante im Loch einrastet.



Nachdem ein Spieß in den Ofen eingesetzt wird, die Rotisserie mit der Tippbetriebtaste wie dargestellt drehen, damit jede zweite Position beladen werden kann. Die Spieße einen nach dem anderen weiter beladen. Dadurch wird das Gewicht in der Rotisserie gleichmäßig verteilt.

OPTIONALE SPIESSE/KÖRBE

Wenn optionale Spieße verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung dargestellt in das Antriebsrad eingesetzt werden.



Beim Einsetzen des Korbs muss das Ende mit dem glatten Stift **(A)** zuerst eingeschoben werden. Beim Entfernen des Korbs wird die Seite mit dem bearbeiteten Stift **(B)** zuerst herausgenommen.

WICHTIGER HINWEIS:

Wenn nur einige (nicht alle) standardmäßige oder optionale Spieße verwendet werden, müssen diese zwecks ausgeglichener Gewichtsverteilung und gleichmäßiger Drehbewegung möglichst gleichmäßig am Antriebsrad verteilt angebracht werden.

ZU BEACHTEN:

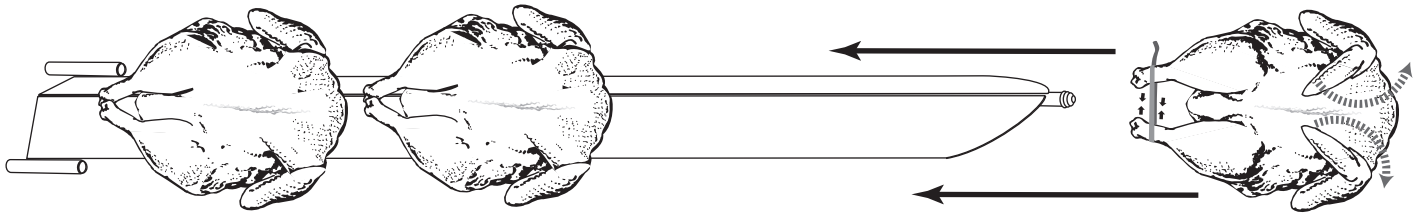
Es können gleichzeitig Standardspieße, Durchsteckspieße und Korbspieße verwendet werden, jedoch **NICHT** in allen Spießpositionen. Wenn in jeder Position ein Spieß verwendet wird, behindert das die Drehung der Körbe. Wenn verschiedene Spießarten gemeinsam verwendet werden, verringert das die Kapazität der Rotisserie beachtlich.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

PRODUKTBELADUNG

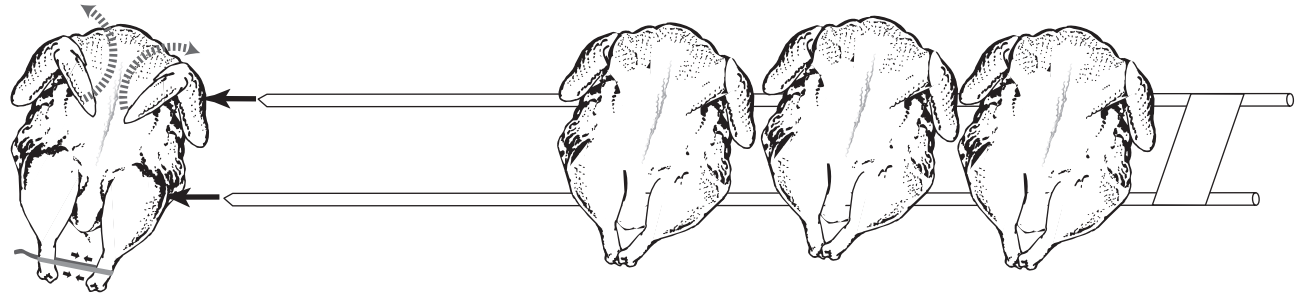
STANDARDSPIESS

Ganze Hühnchen mit den Beinen in Richtung rechteckiges Ende des Spießes anbringen. Bis zu drei Hühnchen mit 1,6 kg pro Spieß, maximal 21 Hühnchen, oder bis zu vier Hühnchen mit 1,1 kg pro Spieß, maximal 28 Hühnchen, anbringen.



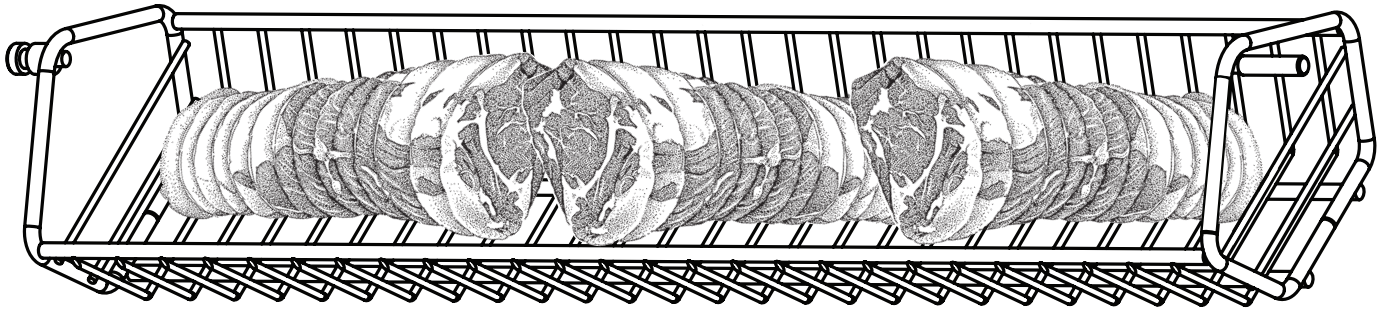
DURCHSTECKSPIESS (OPTION)

Auf dem optionalen Durchsteckspieß (Artikel SI-25729) können pro Spieß 4 Hühnchen mit 1,1 kg bis 1,6 kg angebracht werden.



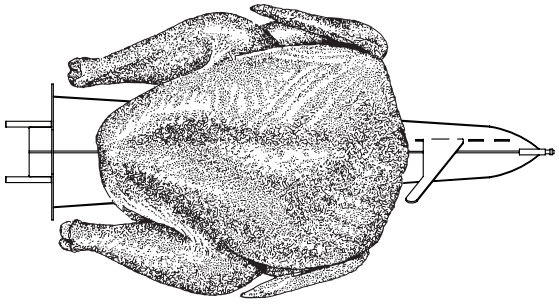
KORBSPIESS (OPTION)

Korbspieße (Artikel BS-26019 mit 0,5 DM Stift) dienen für unregelmäßig geformte Produkte, dichte oder schwere Produkte, die besser abgestützt werden müssen als dies mit Durchsteckpießen möglich ist.

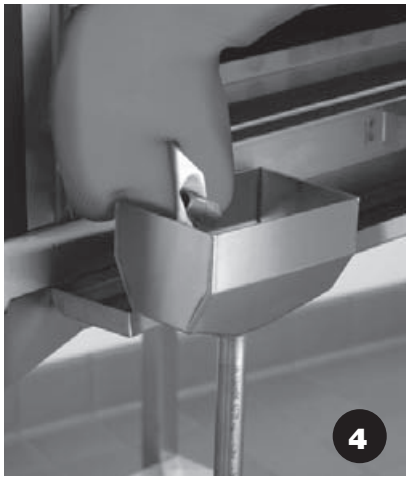


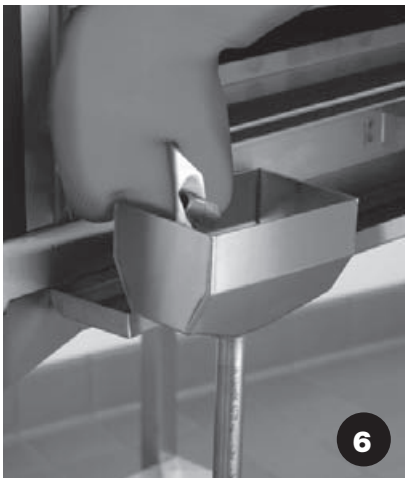
TRUTHAHNSPIESS (option)

Den Truthahn mit den Beinen in Richtung Anschlagplatte des Spießes (Artikel 5011681) aufschieben und die Anschlagzunge hineinschieben, um den Truthahn zu fixieren. Pro Spieß kann ein Truthahn mit bis zu 11,4 kg angebracht werden. Pro Ofenkammer können bis zu drei Truthahnspieße mit insgesamt 3 ganzen Truthähnen geladen werden.



ARBEITSVORGANG ZUM FETTAUFFANGEN





1. Die Ofentür öffnen und die untere Fettschale am Griff nach vorne ziehen. Die Schale nur nach vorne ziehen, bis sie im automatischen Stoppmechanismus einrastet. Die Schale NICHT weiter herausziehen, als der Mechanismus dies zulässt.

2. Die Fettauffangvorrichtung auf Rollen nach vorne bis zur Ofernvorderseite ziehen. Den schwarzen Freigabeknopf drehen und lösen, damit der Telekoptrichter nach oben gezogen werden kann. Sicherstellen, dass die Trichterschale direkt unter dem Fettschalenauslass positioniert wird.

3. Den Teleskoptrichter hinter den Auslasskrümmer verschieben. Diese Position mit dem schwarzen Freigabeknopf fixieren.

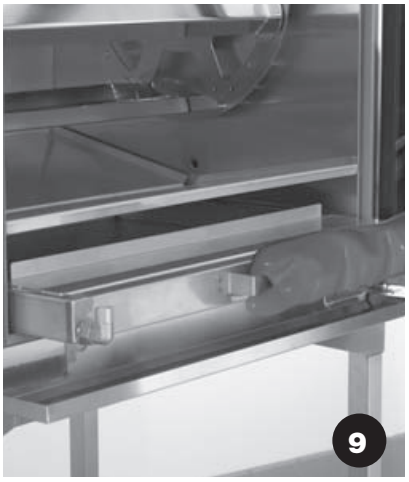
4. Hitzeschutzhandschuhe tragen und den Fettauslass drehen, bis die Öffnung in die Ablassschale zeigt. Die Öffnung des Fettauslasses muss nach unten zeigen (6-Uhr-Position). *Vorsichtig arbeiten, da heißes Fett aus der Öffnung in die Fettauffangschale auszulaufen beginnt.

5. Flüssigkeit und Fett auf der Ofenfettschale ganz in die Fettauffangschale auslaufen lassen. Der Fettstrom und tropfendes Fett muss ganz versiegen.

6. Hitzeschutzhandschuhe tragen und den Fettauslass drehen, bis die Öffnung nach oben zeigt und kein Fett mehr austreten kann. Die Öffnung des Fettauslasses muss nach oben zeigen (12-Uhr-Position).

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ARBEITSVORGANG ZUM FETTAUFFANGEN



7. Den schwarzen Freigabeknopf drehen und lösen und den Teleskoptrichter behutsam nach unten schieben.

8. Der Teleskoptrichter muss bis zum Anschlag nach unten geschoben werden, ohne dabei Kraft aufzuwenden. In der abgesenkten Position passt der Trichter unter den Ofen.

9. Die Fettschale zurück in den Ofen schieben und die Ofentür schließen. Fetttropfen mit einem nassen Tuch von der Vorderseite der Schale und des Ofens wischen.

10. Nach jedem Entleerungszyklus den Fettstand in der Fettauffangvorrichtung prüfen. Den Deckel am Griff der Fettauffangvorrichtung anheben und den Fettfüllstand prüfen. Wenn der Fettfüllstand halb voll oder höher ist, muss die Vorrichtung in den Fettsammeltank oder -behälter entleert werden.

11. Die Fettauffangvorrichtung wieder in die Originalposition ganz unter den elektrischen Rotisserie-Ofen rollen.

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND PFLEGE DER AUFSATZHAUBE

Um optimale Leistung der entlüftungslosen Abzugshaube zu gewährleisten, muss ein Plan zur regelmäßigen Reinigung und Pflege aufgestellt werden. Es wird empfohlen, dazu das Reinigungs- und Wartungsformular in diesem Handbuch zu verwenden. **Hinweis:** Wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird, kann ein Brand entstehen.

Zugang zu den internen Komponenten, Sicherheitsschaltern, Filtern usw. ist durch die Zugangstür möglich. Ein metallener Fettfilter und ein Aktivkohlefilter befinden sich direkt hinter der Haubenzugangstür.

Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

HINWEIS: Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

ACHTUNG

AUFSATZHAUBE UND ROTISSERIE KÖNNEN NUR DANN BETRIEBEN WERDEN, WENN DIE FILTER EINGESETZT SIND.

AKTIVKOHLEFILTER

Der Aktivkohlefilter (Geruchs- und Emissionskontrollfilter) befindet sich direkt hinter der Haubenzugangstür. Der Aktivkohlefilter muss in regelmäßigen Abständen auf Verunreinigungen geprüft werden. **Der Austausch muss mindestens alle drei Monate erfolgen, oder häufiger, falls starke Verschmutzung sichtbar ist oder der Filter die Gerüche nicht mehr beseitigt.** Zum Ausbau des Filters diesen an beiden Enden anfassen und von der Vorderseite der Aufsatzhaube herausziehen.

BEIM WIEDEREINSETZEN DES FILTERS MUSS DER LUFTSTRÖMUNGSRICHTUNGSPFEIL IN RICHTUNG AUFSATZHAUBENGEBLÄSE ZEIGEN. SICHERSTELLEN, DASS DER FILTER IN DEN VIERECKIGEN METALLRAHMEN IN DER AUFSATZHAUBE EINGESETZT WIRD.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

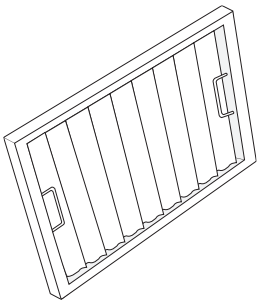
ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

FETTFILTER UND METALLGEHÄUSE (LUFTRAUM)



Der metallene Fettfilter befindet sich direkt unter der Haube. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Grillauslastung ab. Bei fetthaltigen Produkten wie rotem Fleisch, Geflügel usw. muss die Reinigung mindestens einmal pro Woche erfolgen. Den Fettfilter von vorne gerade aus dem Gehäuse herausziehen. Den Filter in den Geschirrspüler legen oder von Hand in heißem Seifenwasser reinigen, bis das gesamte Fett und alle Teilchen entfernt wurden. Gründlich spülen. Den Filter vor dem Wiedereinbau trocknen lassen.

Alle metallenen Innenflächen (Luftraum) mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger oder Fettlöser in empfohlener Stärke reinigen. Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Bei Bedarf einen Fettlöser benutzen.

VORSICHT

IM INNEREN DER ABZUGSHAUBE KANN ES SCHARFE KANTEN GEBEN – SEIEN SIE DESHALB VORSICHTIG BEIM FILTERWECHSEL.

REINIGUNG UND PFLEGE DER ROTISERRIE

PFLEGE DER AUSRÜSTUNG

Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann. Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

⚠ GEFAHR

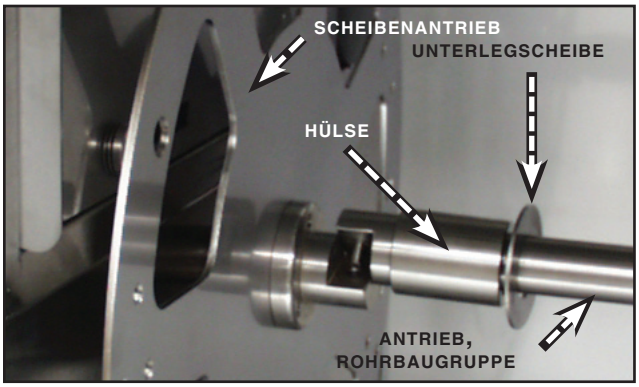
VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

ROTISSERIE TÄGLICH REINIGEN

1. Netzschalter auf „Aus“ stellen.
2. Warten, bis sich die Rotisserieflächen abgekühlt haben.
3. Die Rotisserie von der Stromversorgung trennen.
4. Alle entnehmbaren Teile wie Spieße, Fettablenkbleche und Fettauffangvorrichtung herausnehmen. Fett aus der Auffangschale ablassen. Nachdem alles Fett entleert wurde, die Auffangschale aus dem Ofen entfernen.
5. Die Rotisserie-Antriebsbaugruppe aus dem Ofeninneren nehmen.
   a. Die mittlere Antriebsrohr-Baugruppe abstützen und die Metallunterlegscheibe und die Hülse an beiden Seite des Antriebsrohrs zum Lösen in Richtung Rohrmitte schieben.
   b. Die Scheibenantriebsräder in Richtung Mitte der Ofenkammer ziehen und entfernen.
6. Alle entnehmbaren Teile separat in einer Spüle oder Waschstation waschen. Keine schleifenden oder korrosiven Reiniger verwenden. Für die optionalen Teile, die mit Teflon® beschichtet sind, ist nur heißes Seifenwasser erforderlich.
7. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
8. Die Innenflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen.
9. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Nach 10 Minuten Verunreinigungen mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
10. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser gründlich abwischen.
11. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Tür offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Vor dem Betrieb wieder alle entnehmbaren Teile einschließlich Auffangschale und Fettablenkbleche einsetzen.

VORSICHT

DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.



12. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
13. Das Bedienungspult und die Türgriffe gründlich abwischen, da sich dort Speisereste und Bakterien ansammeln können. Das Bedienungspult mit einem sauberen, weichen Tuch trocknen.
14. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen. Optionale mit einem Farblack versehene Außenflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
15. Glastüren mit einem üblichen kommerziellen Glasreiniger reinigen.

VORSICHT

Richten Sie sich immer nach den für die Säuberung und Hygiene von Geräten in der Nahrungsmittel-zubereitung geltenden Vorschriften.

PFLEGE UND REINIGUNG

TÄGLICHE REINIGUNG DER ROTISSERIEDICHTUNG

Die Lebensdauer der Ofendichtung muss verlängert werden, indem sie täglich gereinigt wird. Die Säuren und zugehörigen Stoffe in Fett, besonders in Hühnerfett, schwächen das Dichtungsmaterial, falls die Dichtung nicht täglich gereinigt wird.

Routinemäßige Reinigung hilft die Dichtung gegen Zustandsverschlechterung durch säurehaltige Speisen zu schützen. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, die Dichtung herausziehen und in heißem Seifenwasser waschen. Die Dichtung **nicht** in den Geschirrspüler geben!

VORSICHT

SETZEN SIE IMMER DIE DICHTUNG WIEDER EIN, EHE SIE MIT DER INNENREINIGUNG DES GRILLS BEGINNEN ODER DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

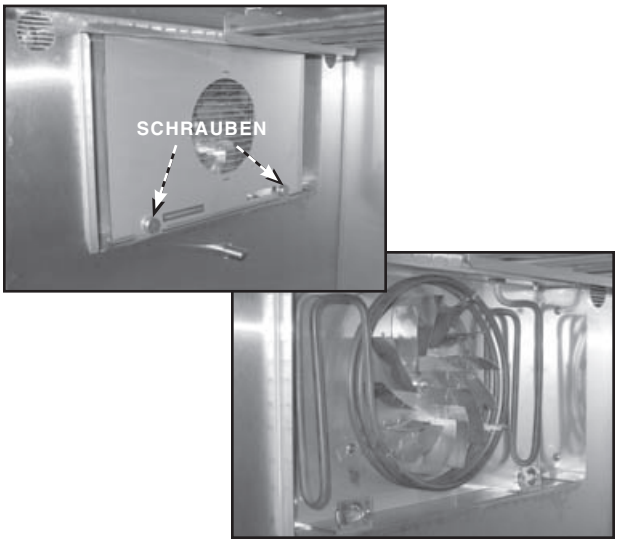
REINIGUNG DER ROTISSERIE-KONVEKTIONSKAMMER

Die Schrauben entfernen, mit denen die Konvektionsgebläsetafel an der Innenseite der Ofenkammer befestigt ist. Vorder- und Rückseite mit einem kommerziellen Entfetter einsprühen und 10 Minuten in das Fett einwirken lassen. Harte Ablagerungen mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen und mit heißem Wasser spülen.

Nach Bedarf mit einem feuchten Schwamm und einem Kunststoff-Reibschwamm Fettablagerungen abwischen, die sich im Bereich um das Konvektionselement und den Gebläseflügel angesammelt haben können. Darauf achten, dass Element oder Flügel nicht verbogen werden. In diesem Bereich kann ein Entfetter aufgesprüht werden, um abgelagerte Fettschichten zu lösen. Das gelöste Fett darf nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm entfernt werden.

Die Gebläsetafel einbauen und die Schrauben von Hand festziehen.

DAS GERÄT KANN NACH DER REINIGUNG ZUM TROCKNEN 30-40 MINUTEN LANG BETRIEBEN WERDEN; DABEI KANN ES ZUR RAUCHENTWICKLUNG KOMMEN – DAS IST NORMAL.



PFLEGE UND REINIGUNG

EINMAL PRO MONAT DEN GESAMTZUSTAND DER ROTISSERIE PRÜFEN

Auf pysische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

WARTUNG

GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

GEFAHR

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

WARTUNG

FEHLERSUCHE

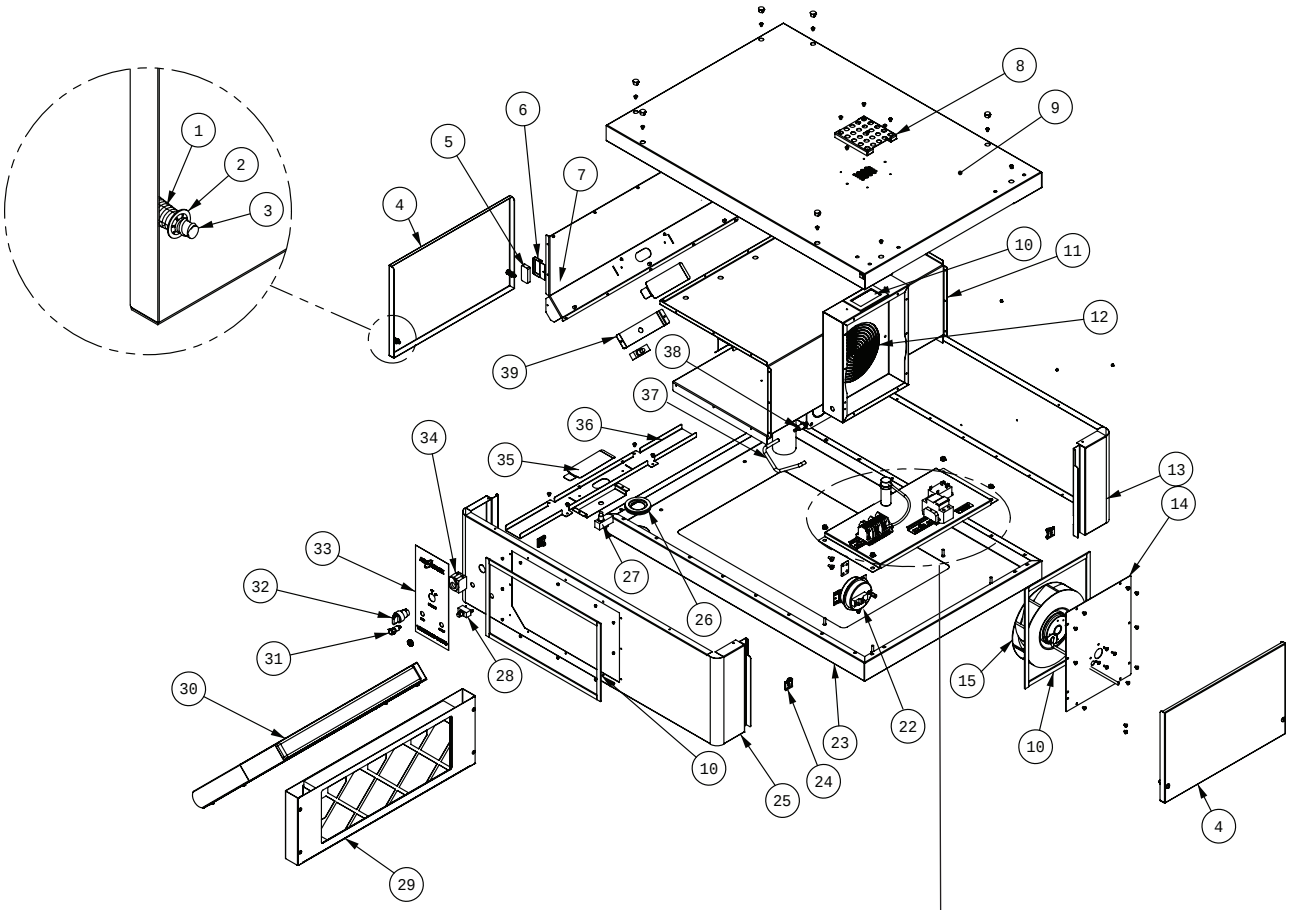
Fehler-code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat Sollwert nach mehr als 90 Minuten noch nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um -4°C über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 63°C über dem maximalen Sollwert.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.

Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*

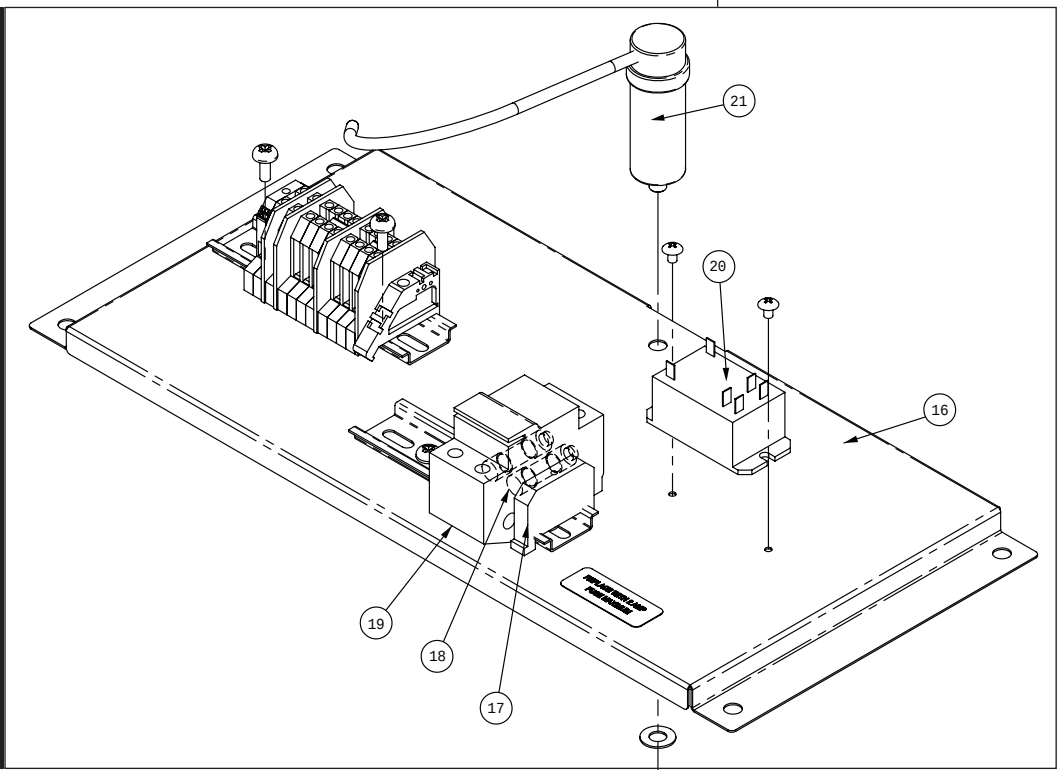
Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

ENTLÜFTUNGSLOSE AUFSATZHAUBE, OBERTEIL (RECHTSSEITIG DARGESTELLT)



ENTLÜFTUNGSLOSE AUFSATZHAUBE, ELEKTRIKBAUGRUPPE (DETAILANSICHT - 5008919)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ENTLÜFTUNGSLOSE AUFSATZHAUBE, OBERTEIL UND ELEKTRIK - TEILELISTE

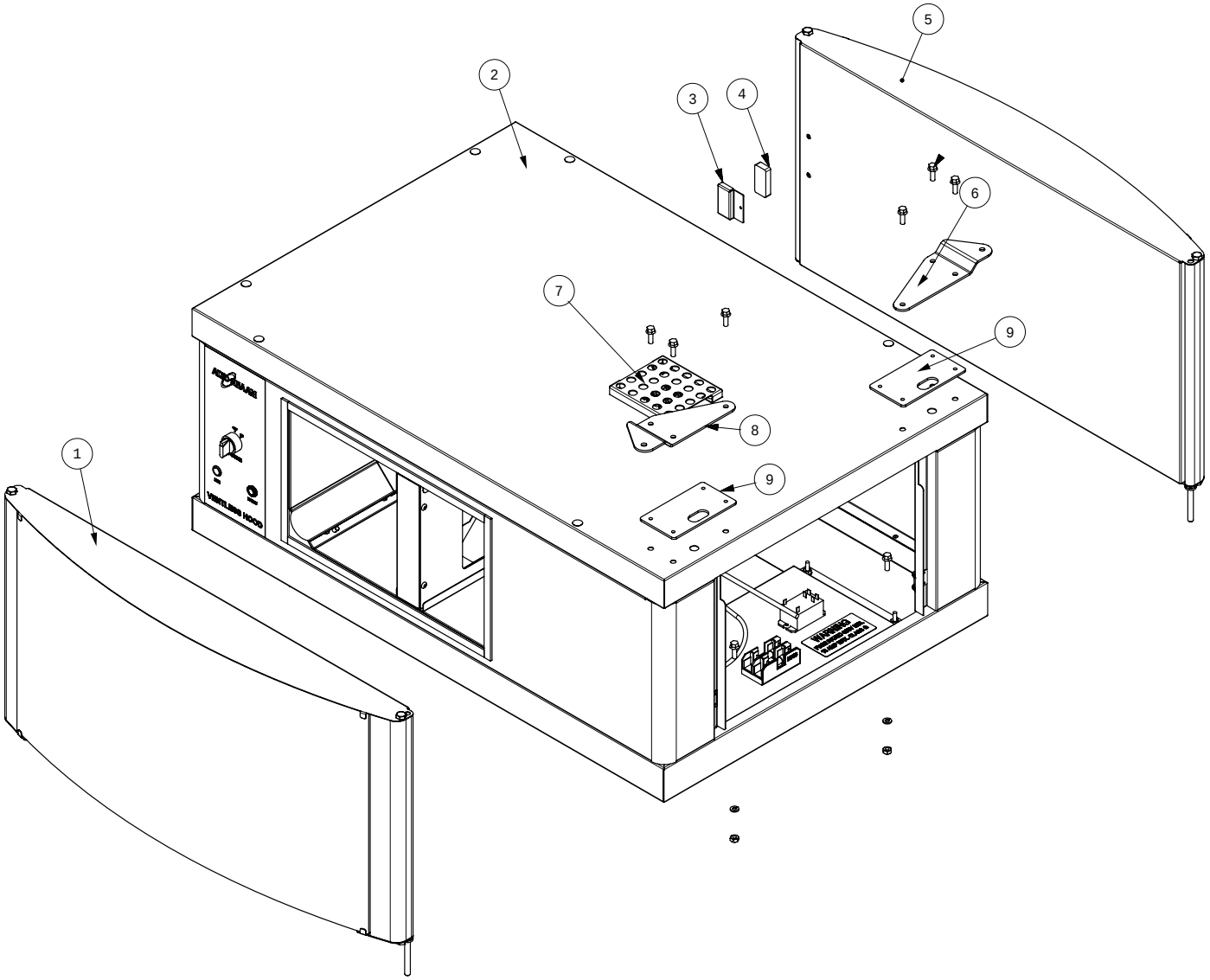
*NICHT ABGEBILDET

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	SICHERHEITSFEDER, CT M6x48	SD-22194	4
2	STAHLUNTERLEGSCHEIBE, SICHERHEIT	WS-22195	4
3	BOLZEN, CT M6x27 MM, 1/4-DREHUNG	ST-22193	4
4	SEITENABDECKUNG	1007843	2
5	MAGNET, SMCO, SILBER	MA-27568	1
6	TÜRMAGNETHALTERUNG	1009532	1
7	BAUGRUPPE, PUNKT, TAFEL, WAND RECHTSSEITIG	5009187	1
	LINKSSEITIG*	5009510	1
8	ABLUFTLEITBLECHGEHÄUSE	1010387	1
9	OBERE ABDECKUNG	1007841	1
10	SCHAUMSTOFFBAND, VHB, 12,7 MMx65,8 M	GS-2019	9
11	ROHRVERSCHWEISSUNG, INNERE	5007005	1
12	GEBLÄSEGITTER	1002412	1
13	TAFEL, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE RECHTSSEITIG	1008460	1
	LINKSSEITIG*	1010127	1
14	DECKPLATTE, GEBLÄSEGEHÄUSE	1009737	1
15	GEBLÄSE, CT, 208-240 V TANS., VHC-5	FA-3716	1
16	ELEKTRONIKKOMPONENTEN-BAUGRUPPE	5008919	1
17	KONTAKT	TN-34305	2
18	SICHERUNG, 2 A KLASSE G	FU-34929	2
19	DOPPELSICHERUNGSHALTER	FU-34771	1
20	RELAIS, STROMTAFELMONTAGE	RL-33493	1
21	GEBLÄSE, CT, KONDENSATOR, 2 MFD	FA-33440	1
22	DRUCKSCHALTERSATZ	5014332	1
23	BAUGRUPPE, SCHWEISSSTELLE, TAFEL, UNTERSEITE RECHTSSEITIG	5009151	1
	LINKSSEITIG*	5009504	1
24	HALTECLIP, CT, M6	CL-22196	4
25	TAFEL, SEITE MIT BEDIENELEMENTEN RECHTSSEITIG	1008459	1
	LINKSSEITIG*	1010132	1
26	MEMBRANBUCHSE	BU-22204	1
27	SCHNAPPSCHALTER, CT, VHC	SW-33148	2
28	DRUCKKNOPF, SPST	SW-33495	1
29	GERUCHSFILTERBAUGRUPPE	FI-25866	1
30	FETTFILTERBAUGRUPPE	FI-25867	1
31	WEISSES ZÜNDELEMENT, 250 V	LI-3951	1
32	HAUPTSTROMSCHALTER, ROT	SW-33101	1
33	BEDIENFELDAUFLAGE, WEISSES LOGO	PE-28690	1
34	DRUCKKNOPF, EINSATZ	SW-3683	1
35	FILTERKLAPPE, VHML-5, VHES-5	1001478	2
36	UNTERER FILTERHALTER	1009746	1
37	ROHRLEITUNGEN, NORPREN	TU-24183	1
38	ANSCHLUSS, MIT SCHLAUCHHAKENTAFEL	FT-24182	1
39	SCHALTERHALTERUNG	1009747	2

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

ENTLÜFTUNGSLOSE AUFSATZHAUBE, GESAMTBAUGRUPPE

(RECHTS, TÜR MIT WÖLBSCHEIBE, DURCHREICHEMODELL DARGESTELLT)

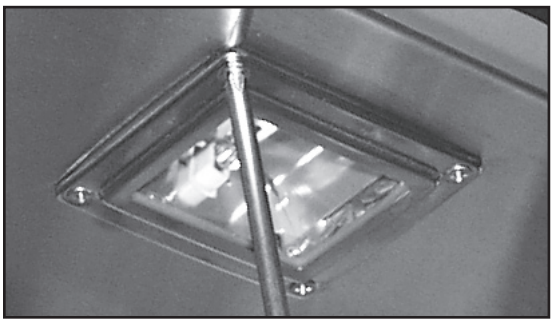


*NICHT ABGEBILDET	MODELL >	TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE*	
TEIL	**BESCHREIBUNG**	**TEILE-NR.**	**MENGE**	**TEILE-NR.**	**MENGE**
1	TÜRBAUGRUPPE, SEITE MIT BEDIENELEMENTEN	5007184	1	5007184	1
2	OBERE ABDECKUNG	1007841	1	1007841	1
3	TÜRMAGNETHALTERUNG	1009532	1	1009532	1
4	TÜRMAGNET	MA-25734	1	MA-25734	1
5	TÜRBAUGRUPPE, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	5009542	1	5009805	1
6	TÜRSCHARNIER, HINTERES	1007758	1	1007758	1
7	ABLUFTLEITBLECHGEHÄUSE	1010387	1	1010387	1
8	TÜRSCHARNIER, VORDERES	1007756	1	1007756	1
9	PLATTE, TRÄGER, TÜR	1008497	1	1008497	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ROTISSERIE, ANWEISUNGEN ZUM GLÜHLAMPENWECHSEL



A

Auswechseln von Glühlampen:

A. Die vier Schrauben entfernen, mit denen Lichtscheibe (CV-26607) und Dichtung (GS-26609) gehalten werden. Darauf achten, dass die Lichtscheibe (GL-26608) nicht in den Ofen fällt.

B. Glühlampe herausziehen

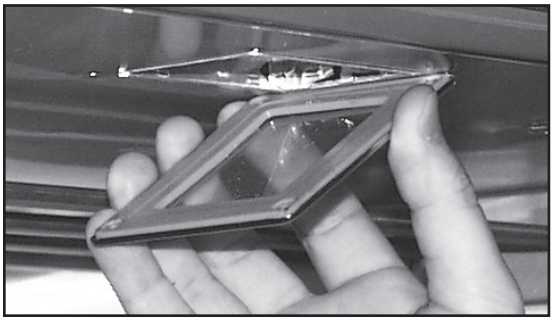
C. Ersatzglühlampe (LP-34213) einsetzen.

D. Lichtscheibe und Dichtung einsetzen und mit den vier in Schritt eins entfernten Schrauben befestigen.

B und C

VORSICHT

BERÜHREN SIE DAS NEUE LEUCHTMITTEL NICHT MIT BLOßEN HÄNDEN. AM BESTEN TRAGEN SIE BEIM WECHSELN VON LEUCHTMITTELN WEIßE BAUMWOLL-HANDSCHUHE.

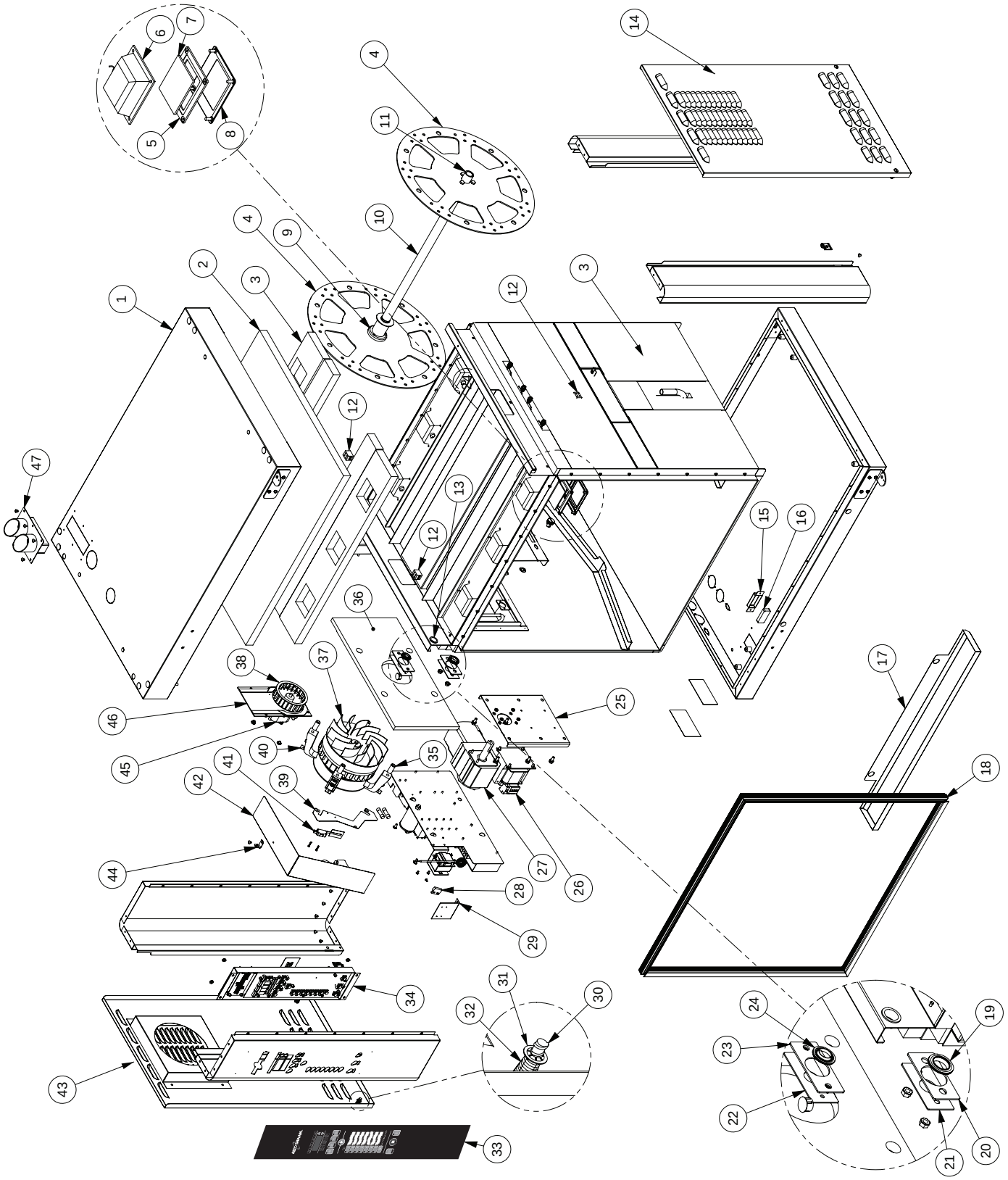


D

VORSICHT

Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.

ROTISSERIE, OBERTEIL (RECHTSSEITIG DARGESTELLT)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ROTISSERIE, OBERTEIL - TEILELISTE

*NICHT ABGEBILDET	MODELL >	TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	PUNKT-BAUGRUPPE, OBERE TAFEL	5009718	1	5009718	1
2	ISOLIERUNG, 25 MM X 1,22 X 7,62 M #6, RT2300 (0,42 M^2)	IN-24588	1	IN-24588	1
3	ISOLIERUNG, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	IN-28356	1	IN-28356	1
4	SCHEIBE, 7 SPIESSE	1001636	2	1001636	2
5	DICHTUNG, OFENBELEUCHTUNG	GS-26609	6	GS-26609	6
6	LAMPENBAUGRUPPE, 20 W	LP-34185	6	LP-34185	6
	ERSATZGLÜHLAMPEN	LP-34213	6	LP-34213	6
7	SCHEIBE, OFENLAMPE	GL-26608	6	GL-26608	6
8	ABDECKUNG FÜR OFENLAMPE	CV-26607	6	CV-26607	6
9	BAUGRUPPE, SCHWEISSSTELLE, ANTRIEBSNABE	DV-26648	1	DV-26648	1
10	ANTRIEB, ROHRSCHWEISSUNG, BAUGRUPPE EDELSTAHL	DV-26863	1	DV-26863	1
11	ANTRIEBSNABENSCHEIBE, KEINE STEUERUNG	DV-26108	1	DV-26108	1
12	KLEMMLEISTE 2 KONTAKTE, PORZELLAN	BK-33546	4	BK-33546	4
13	SCHNAPPTÜLLE, SCHWARZ 7/8 ZOLL	BU-3007	4	BU-3007	4
14	TAFEL, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE EDELSTAHL	1001585	1	1001585	1
	BURGUND	1007425	1	1007425	1
15	ABDECKUNG, MAGNET, INNEN, EINE	1001667	4	1001667	4
16	MAGNET, SMCO, SILBER	MA-27568	4	MA-27568	4
17	AUFFANGSCHALE, VORNE	1009063	1	1009063	1
18	TÜRDICHTUNG	GS-25753	1	GS-25753	1
19	DICHTUNGSBUCHSE, ROTISSERIE-WELLE	BU-27387	1	BU-27387	1
20	DICHTUNGSSCHEIBE, ROTISSERIE-WELLE	1007676	1	1007676	1
21	PLATTE, ABDECKUNG, DICHTUNG, ROTISSERIE-MOTOR	1006744	1	1006744	1
22	PLATTE, ABDECKUNG, DICHTUNG, GEBLÄSEMOTOR	1006783	1	1006783	1
23	DICHTUNGSSCHEIBE, GEBLÄSEMOTOR	1007675	1	1007675	1
24	DICHTUNGSBUCHSE, GEBLÄSEWELLE	BU-27388	1	BU-27388	1
25	MONTAGEHALTERUNG, MOTOR	1007015	1	1007015	1

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

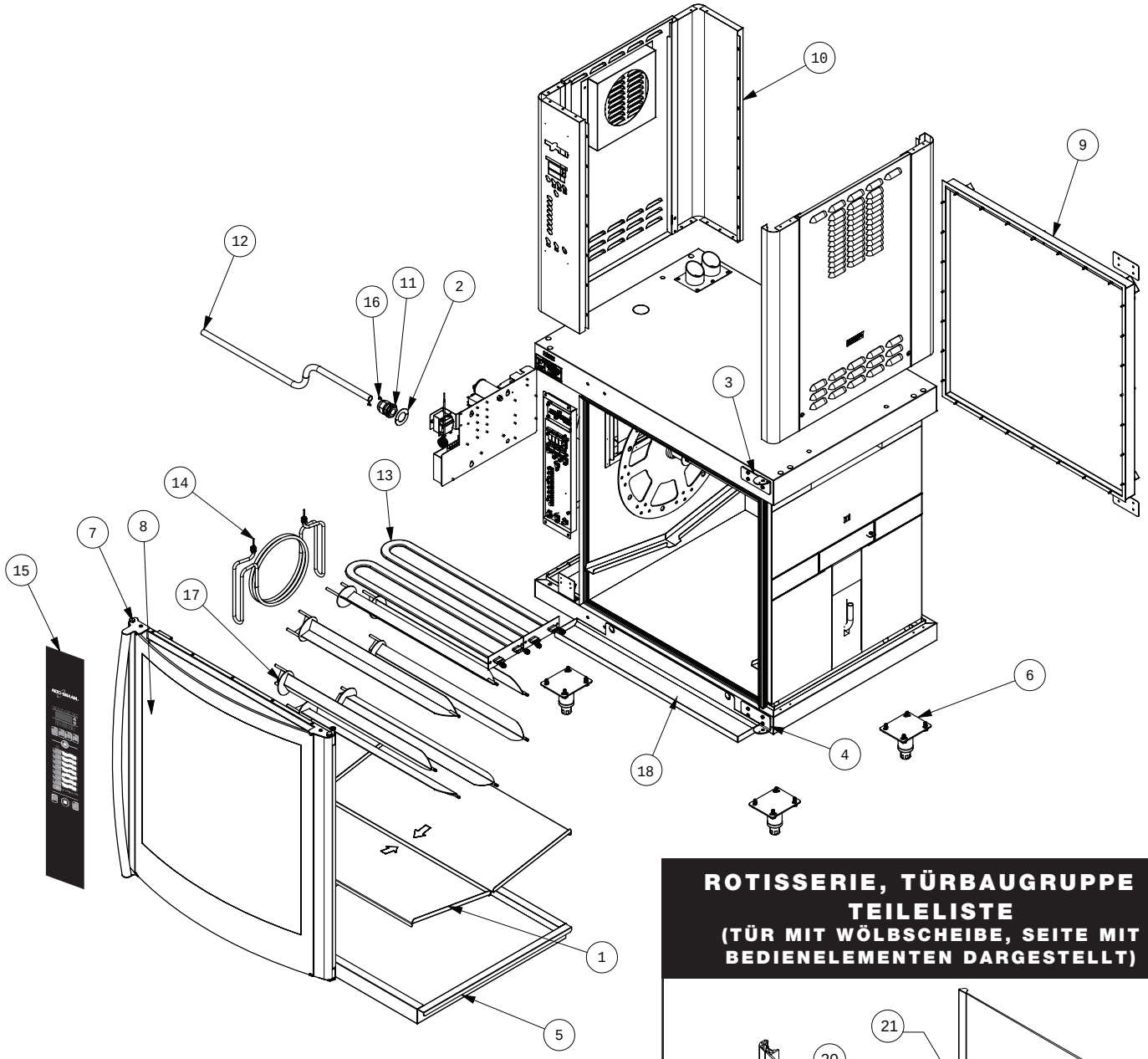
ROTISSERIE, OBERTEIL - TEILELISTE (FORTS.)

*NICHT ABGEBILDET	MODELL >	TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
26	ABWÄRTSTRANSFORMATOR	TN-33460	1	TN-33460	1
27	WECHSELSTROM-ANTRIEBSMOTOR, RECHTWINKELIG	MO-33893	1	MO-33893	1
	*MOTORKONDENSATOR	MO-33988	1	MO-33988	1
28	NÄHERUNGSSCHALTER	SW-33906	1	SW-33906	1
29	TÜRSCHALTERHALTERUNG	1003474	1	1003474	1
30	BOLZEN, CT M6X27 MM, 1/4-DREHUNG	ST-22193	1	ST-22193	1
31	STAHLUNTERLEGSCHEIBE, SICHERHEIT	WS-22195	4	WS-22195	4
32	SICHERHEITSFEDER, CT M6X48	SD-22194	1	SD-22194	1
33	PULTAUFLAGE DELUXE	PE-25738	1	PE-25738	1
	STANDARD	PE-25869	1	PE-25869	1
	EINSETZKARTE NUR DELUXE	PE-25740*	1	PE-25740*	1
34	STEUERUNGSBAUGRUPPE, ELEKTRISCH	CC-34453	1	CC-34453	1
35	DISTANZSCHEIBE, MOTORBAUGRUPPE	SP-26950	4	SP-26950	4
36	ISOLIERUNG, KONVEKTIONSKAMMER	IN-27845	1	IN-27845	1
37	KONVEKTIONSMOTOR-BAUGRUPPE	5002607	1	5002607	1
38	ABLUFTGEBLÄSEMOTOR, GEBLÄSERAD	FA-33481	1	FA-33481	1
39	GEBLÄSESCHALTERHALTERUNG	1001913	1	1001913	1
40	MONTAGEHALTERUNG, LUFTSCHACHT	1002069	3	1002069	3
41	GEBLÄSESCHALTER	SW-33907	1	SW-33907	1
42	LUFTSCHACHT	1002068	1	1002068	1
43	TAFEL, SEITE MIT BEDIENELEMENTEN EDELSTAHL	5000949	1	5000949	1
	BURGUND	5006216	1	5006216	1
44	OBERGRENZENSCHELLE	CM-2023	1	CM-2023	1
45	GEBLÄSEMOTOR, ABLUFT UND UMLUFT, 240 V, 50/60 HZ	FA-33221	1	FA-33221	1
46	BAUGRUPPE, PUNKT, PLATTE, GEHÄUSE	5009414	1	5009414	1
47	SCHWEISSBAUGRUPPE, DOPPELABLUFTATTRAPPE	5009743	1	5009743	1

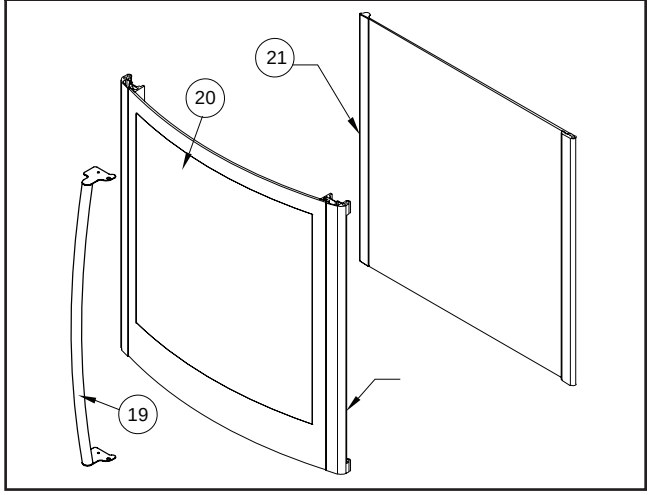
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ROTISSERIE, GESAMTBAUGRUPPE
(TÜR MIT WÖLBSCHEIBE, FLACHE RÜCKSEITE DARGESTELLT)



ROTISSERIE, TÜRBAUGRUPPE - TEILELISTE
(TÜR MIT WÖLBSCHEIBE, SEITE MIT BEDIENELEMENTEN DARGESTELLT)



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

ROTISSERIE, GESAMTBAUGRUPPE - TEILELISTE

*NICHT ABGEBILDET	MODELL >	TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	AUFFANGSCHALE	1001555	2	1001555	2
2	UNTERLEGSCHEIBE, KABELZUGENTLASTUNG	1002389	1	1002389	1
3	TÜRSCHARNIER, OBERES	1007672	1	1002596	1
4	TÜRSCHARNIER, UNTERES	1007673	1	1002597	1
5	SCHWEISSBAUGRUPPE, AUFFANGSCHALE	5001094	1	5001094	1
6	STANDBEINBAUGRUPPE, 102 mm, VERSTELLBAR - SATZ MIT 4 STÜCK (MIT DEN UNTEN ANGEFÜHRTEN TEILEN)	5001765	1	5001765	1
	STANDBEINPLATTE	LG-26123	4	LG-26123	4
	FUSS, EDELSTAHL, EINSATZ, VERSTELLBAR	FE-26125	4	FE-26125	4
	MONTAGESCHRAUBEN	SC-2351	16	SC-2351	16
7	BAUGRUPPE, TÜR, SEITE MIT BEDIENELEMENTEN	5005773	1	5009591	1
	BAUGRUPPE, TÜR, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	5006426	1	5009815	1
8	ÄUSSERE GLASTÜR	5007824	1	—	—
9	OPTION, MASSIV SCHWARZ	5006214	1	5006214	1
10	BAUGRUPPE, TAFELN EDELSTAHL (RECHTS)	5006461	1	5006461	1
	(LINKS)	5007085	1	5007085	1
	BURGUND (RECHTS)	5006211	1	5006211	1
	(LINKS)	5007086	1	5007086	1
	SCHWARZ (RECHTS)	5006212	1	5006212	1
	(LINKS)	5009209	1	5009209	1
11	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG, INT. 208-240 V, 1 PH	BU-33505	1	BU-33505	1
	208-240 V, 3 PH; 380-415 V	BU-33948	1	BU-33948	1
12	KABEL 1,981 m 208-240 V, 1 PH	CD-33841	1	CD-33841	1
	208-240 V, 3 PH	CD-3987	1	CD-3987	1
13	FIREBAR-STRAHLUNGSELEMENT 208 V	EL-33974	1	EL-33974	1
	230 V; 240 V; 380-415 V	EL-33973	1	EL-33973	1
14	KONVEKTIONSELEMENT, 5 kW 208 V	EL-34106	1	EL-34106	1
	230 V; 240 V; 380-415 V	EL-34107	1	EL-34107	1
15	PULTAUFLAGE DELUXE	PE-25738	1	PE-25738	1
	STANDARD	PE-25869	1	PE-25869	1
	EINSETZKARTE NUR DELUXE	PE-25740*	1	PE-25740*	1
16	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	2	RI-2100	2
17	VERSCHWEISSUNG, V-SPIESS	SI-25934	7	SI-25934	7
18	AUFFANGSCHALE, VORNE	1009063	1	1009063	1

ROTISSERIE, TÜRBAUGRUPPE - TEILELISTE

	MODELL >	TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
19	GRIFF, TÜR	HD-26900	1	HD-26900	1
20	GLASTÜR, ÄUSSERE	5007824	1	—	—
21	GLASTÜR, INNERE SEITE MIT BEDIENELEMENTEN	5006779	1	—	—
	SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	5008322	1	—	—

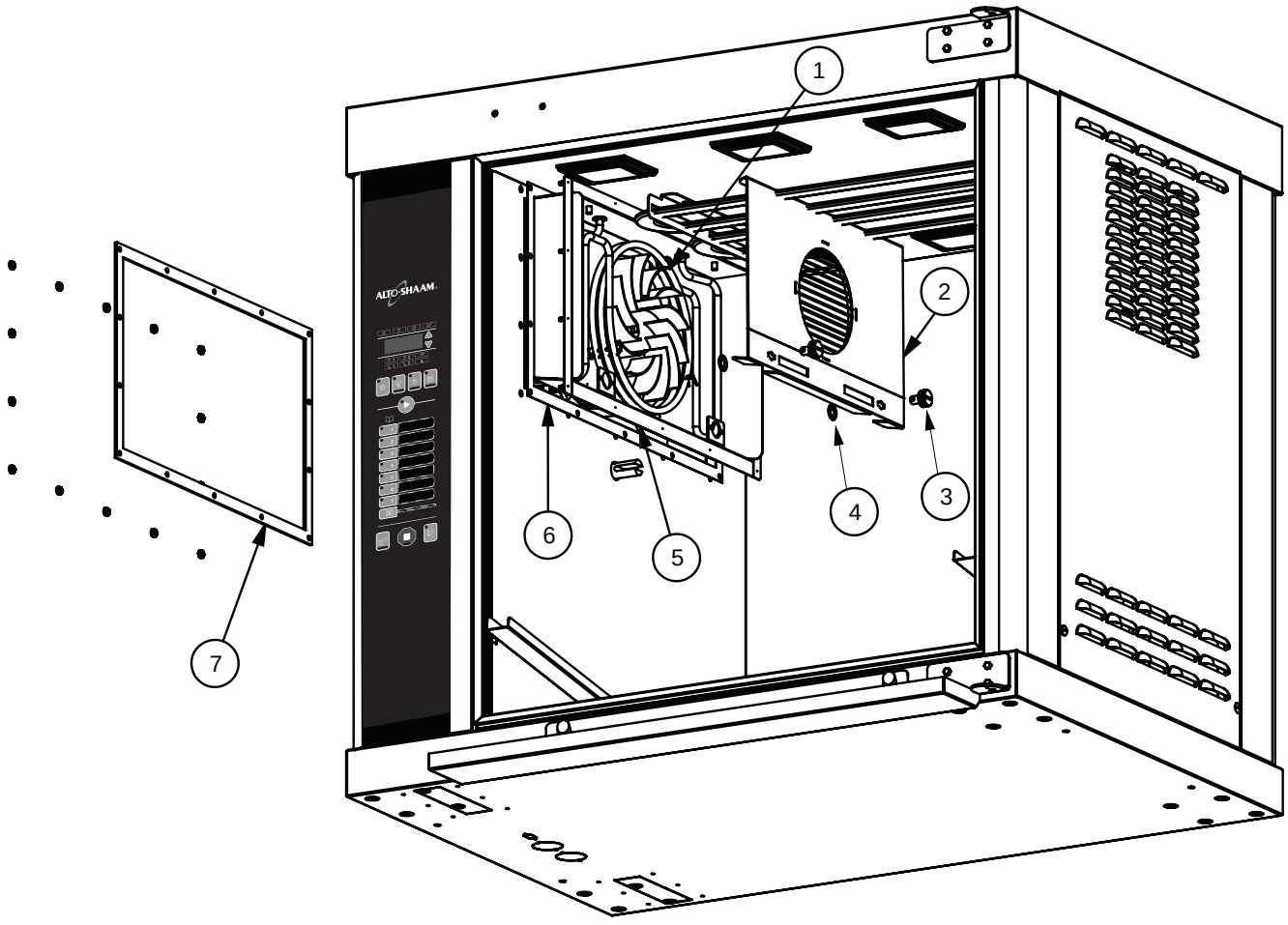
ERFORDERLICHE BEFESTIGUNGSTEILE (NICHT ABGEBILDET)

BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
DISTANZSCHEIBE, TÜR, UNTERER	1002143	1	STIFT, TÜR, UNTERER	PI-26352	1
FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, M8	WS-22298	1	SECHSKANTGEGENMUTTER, 5/16-18	NU-25897	1
SCHRAUBE, 5/16-18 X 5/8	SC-2900	3	SCHRAUBE, EINSATZ	SC-25781	1
STIFT, TÜR, OBERER	PI-26350	1	SCHRAUBE, 8-32 X 3/8	SC-22378	6

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

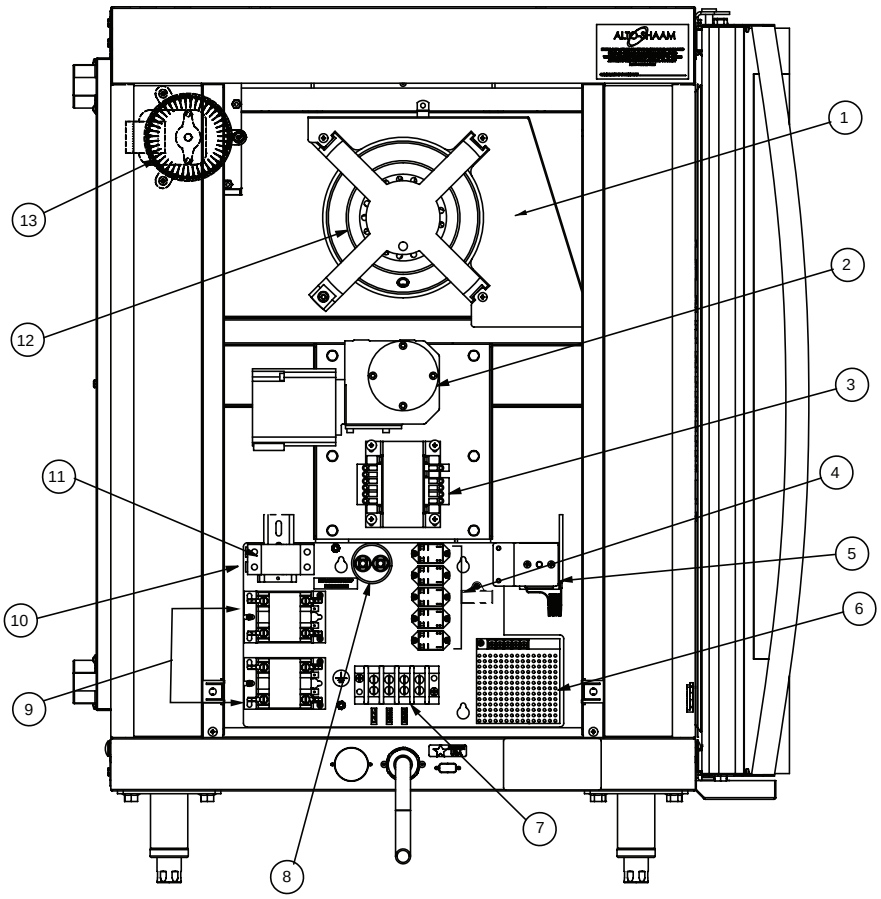
ROTISSERIE, INNENANSICHT



MODELL >		TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	HALTERUNG, ELEMENT	1003595	1	1003595	1
2	VERSCHWEISSUNG, ABDECKUNG, GEBLÄSE	5005782	1	5005782	1
3	GEBLÄSEABDECKUNGSSCHRAUBE	CL-24089	2	CL-24089	2
4	GEBLÄSEABDECKUNGSSCHRAUBE, SICHERUNGSSCHEIBE	WS-24090	2	WS-24090	2
5	BOLZENVERSCHWEISSUNG (PUNKT) SCHACHT, GEBLÄSE	5005848	1	5005848	1
6	DICHTUNG, LUFTKAMMER	GS-27389	1	GS-27389	1
7	PLATTE, TRÄGER	1006650	1	1006650	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

ROTISSERIE, ELEKTRIK - WARTUNGSANSICHT

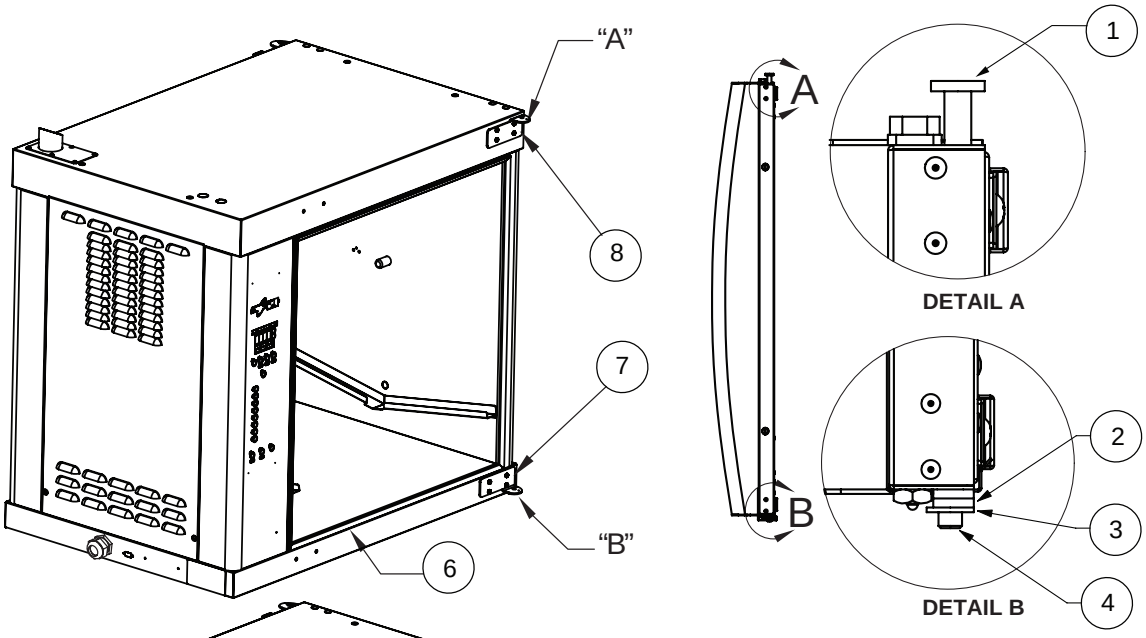


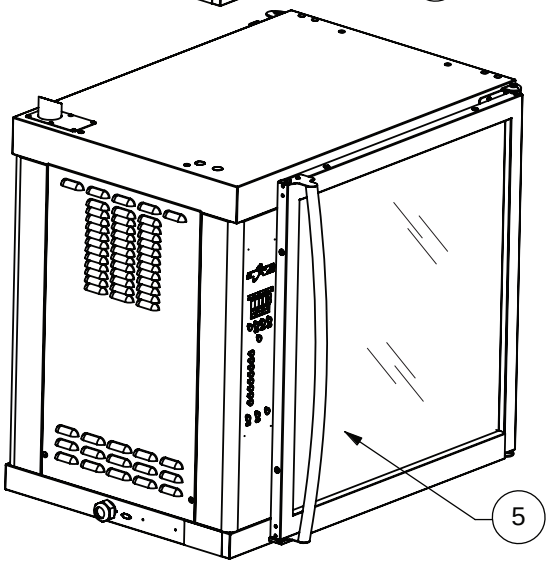
*NICHT ABGEBILDET MODELL >		TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	LUFTSCHACHT	1002068	1	1002068	1
2	MOTORANTRIEB, 230 V~	MO-33893	1	MO-33893	1
3	ABWÄRTSTRANSFORMATOR	TN-33460	1	TN-33460	1
4	STROMRELAIS	RL-33930	5	RL-33930	5
5	OBERGRENZENSCHALTER	SW-34454	1	SW-34454	1
6	NETZTEILKARTE, 12 V-, SCHALTER	BA-33554	1	BA-33554	1
7	KLEMMLEISTE	BK-3023	1	BK-3023	1
8	GEBLÄSE, GEBLÄSEMOTOR-KONDENSATOR, 2 FD	FA-33931	1	FA-33931	1
9	SCHALTSCHÜTZ, 208/240 V, 3-POLIG, 25 A	CN-3052	2	CN-3052	2
	WIDERSTAND, MOV, ÜBERSTROMSCHUTZ	RS-3578*	2	RS-3578*	2
10	SICHERUNG, 15 A, KLASSE G	FU-34772	2	FU-34772	2
11	SICHERUNGSHALTER	FU-34771	1	FU-34771	1
12	MOTOR, KONVEKTIONSGEBLÄSE, 220-240 V	M0-33892	1	M0-33892	1
13	ABLUFTGEBLÄSEMOTOR, GEBÄSERAD, 240 V, 50/60 HZ	FA-33221	1	FA-33221	1
14	GEBLÄSESCHALTER	SW-33907*	1	SW-33907*	1
15	ANTRIEBSMOTORKONDENSATOR	MO-33988*	1	MO-33988*	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ROTISSERIE, AUSTAUSCH DER GLASTÜR (TÜR MIT FLACHSCHEIBE DARGESTELLT)





AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: OBEREN STIFT (PI-26350) MIT KLEINEM SCHRAUBENDREHER AUS HALTERUNG „A" ENTFERNEN.

SCHRITT 2: TÜR MIT DISTANZSCHEIBE WIE DARGESTELLT (DETAIL B) AM GERÄT MONTIEREN.

SCHRITT 3: SICHERSTELLEN, DASS DIE TÜR AUSGERICHTET IST UND DEN OBEREN STIFT EINSETZEN.

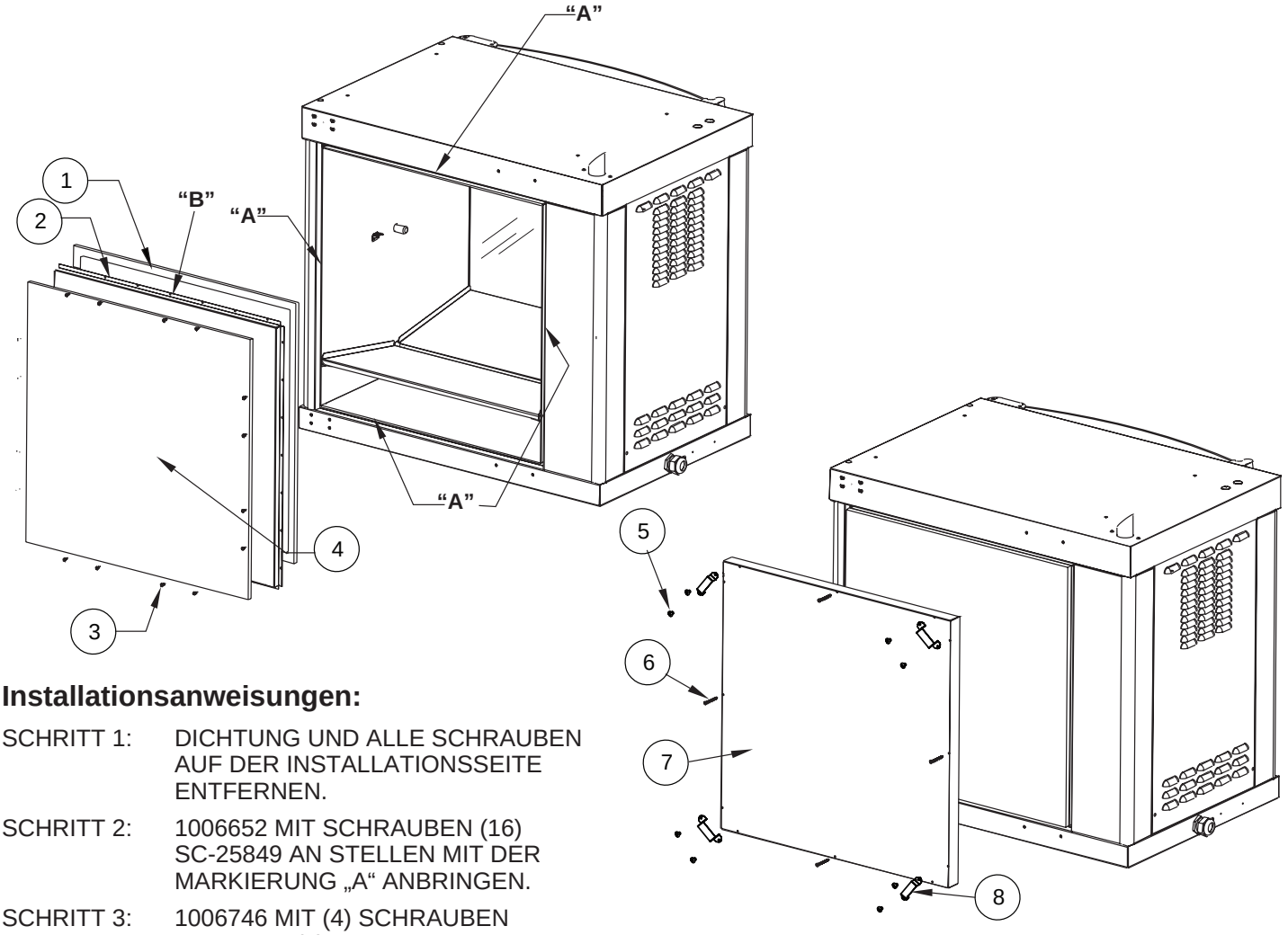
ACHTUNG

VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

*NICHT ABGEBILDET MODELL >		TÜR MIT WÖLBSCHEIBE*		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	STIFT, TÜR, OBERER	PI-26350	1	PI-26350	1
2	DISTANZSCHEIBE	1002143	1	1002143	1
3	UNTERLEGSCHEIBE	WS-22298	1	WS-22298	1
4	STIFT, TÜR, UNTERER	PI-26352	1	PI-26352	1
5	BAUGRUPPE, TÜR, SEITE MIT BEDIENELEMENTEN	5006779	1	5009591	1
	BAUGRUPPE, TÜR, SEITE OHNE BEDIENELEMENTE	5007824	1	5009815	1
6	TÜRDICHTUNG	GS-25753	1	GS-25753	1
7	TÜRSCHARNIER, UNTERES	1007673	1	1007673	1
8	TÜRSCHARNIER, OBERES	1007672	1	1007672	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

ROTISSERIE, EDELSTAHLRÜCKWAND (5006214)



Installationsanweisungen:

SCHRITT 1: DICHTUNG UND ALLE SCHRAUBEN AUF DER INSTALLATIONSSEITE ENTFERNEN.

SCHRITT 2: 1006652 MIT SCHRAUBEN (16) SC-25849 AN STELLEN MIT DER MARKIERUNG „A“ ANBRINGEN.

SCHRITT 3: 1006746 MIT (4) SCHRAUBEN SC-27843, (8) SCHRAUBEN SC-2459 UND (4) DISTANZSCHEIBEN 1002822 IN 1006652 EINBAUEN.

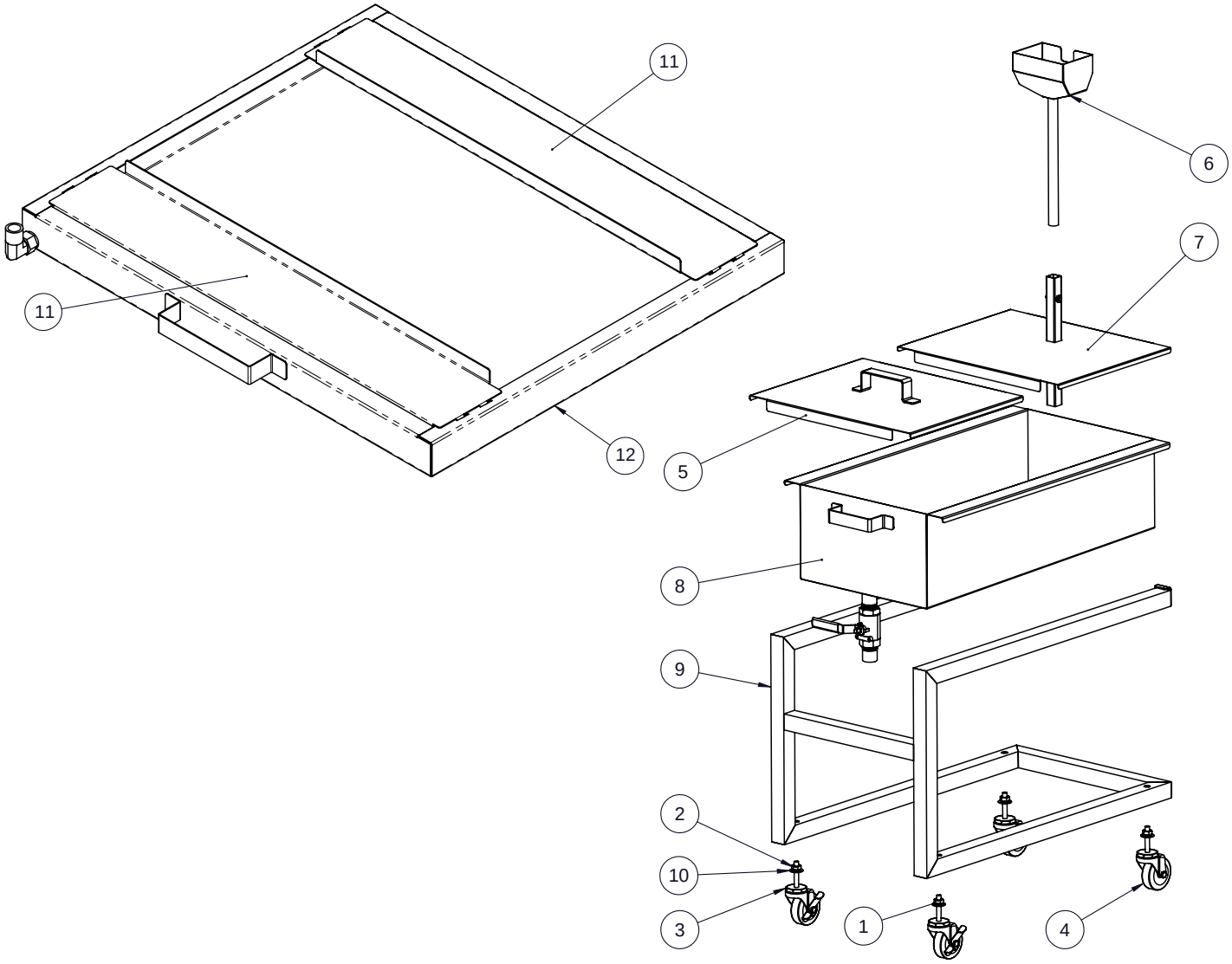
SCHRITT 4: KOMPLETTEN UMFANG DER ÖFFNUNG MIT SILIKON „B“ ABDICHTEN.

MODELL >		TÜR MIT WÖLBSCHEIBE		TÜR MIT FLACHSCHEIBE	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	DICHTUNGSBAND	GS-28123	1	GS-28123	1
2	TAFEL, INNEN, EDELSTAHL, SCHWARZ	1006652	1	1006652	1
3	FLACHKOPFSCHRAUBE	SC-25849	16	SC-25849	16
4	ISOLIERUNG, GLASFASER	IN-2003	1	IN-2003	1
5	KREUZSCHLITZ-FLACHRUNDKOPFSCHRAUBE	SC-2459	8	SC-2459	8
6	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE	SC-27843	12	SC-27843	12
7	TAFEL, AUSSEN, EDELSTAHL, SCHWARZ	1006746	1	1006746	1
8	DISTANZSTÜCK, MASSIV SCHWARZ	1002822	4	1002822	4

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

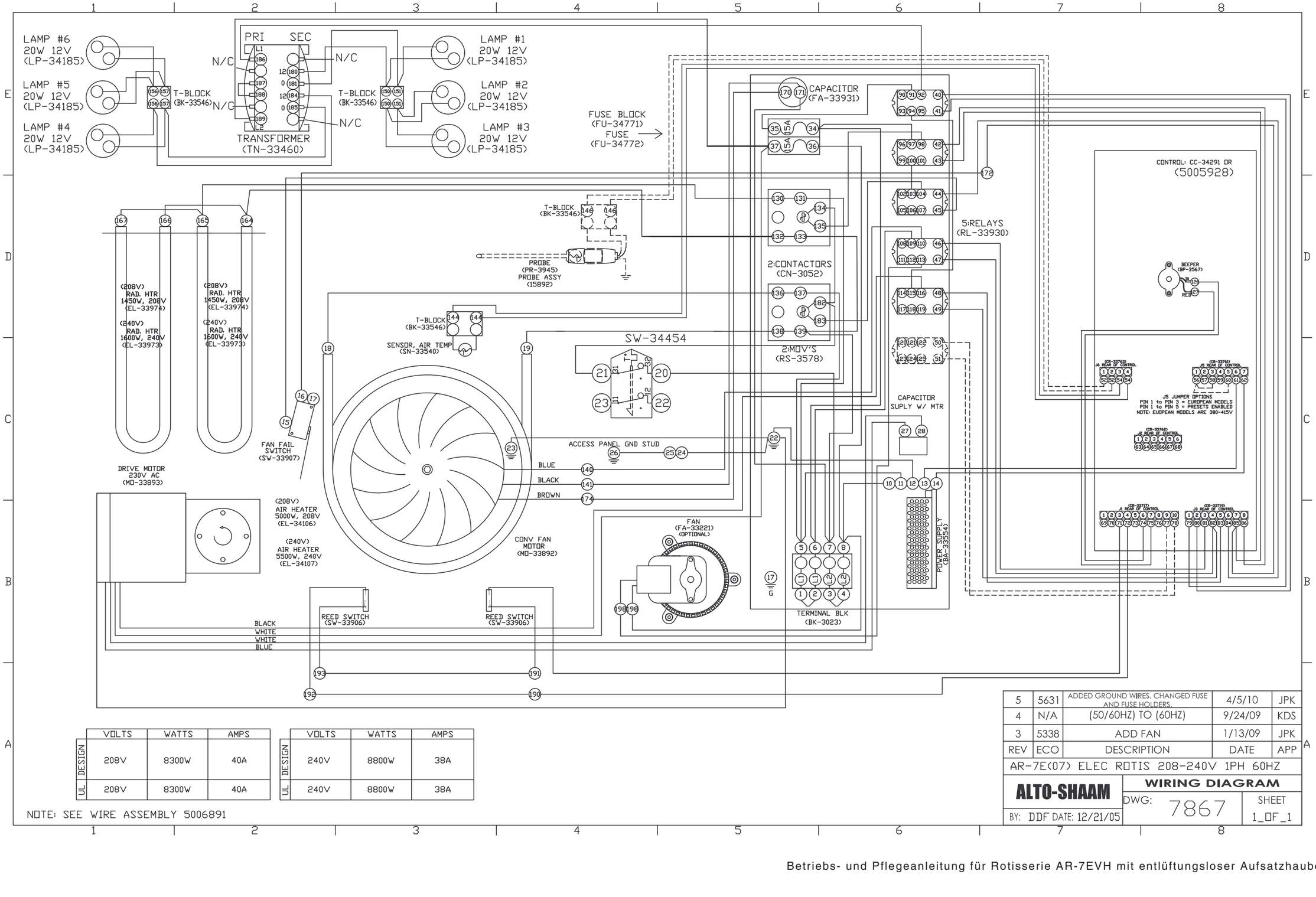
WARTUNG

FETTAUFFANGVORRICHTUNG (5012271)



TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/2 ZOLL DURCHMESSER	WS-24893	4
2	GEGENMUTTER, 1/2-13 ROSTFR. STAHL	NU-24736	4
3	LAUFROLLE, 3 ZOLL SCHAFT, SCHWENKBAR/BREMSE	CS-24857	2
4	LAUFROLLE, 3 ZOLL SCHAFT, SCHWENKBAR	CS-24858	2
5	ABDECKUNG, DISTANZSTÜCK	5012270	1
6	TRICHTER, ROHR	5012268	1
7	TRICHTER, ABDECKUNG	5012266	1
8	FETTSCHALE	5012265	1
9	RAHMENVERSCHWEISSUNG	5012264	1
10	RICHTBLECH-DISTANZSTÜCK	1006601	4
11	AUFFANGSCHALENABDECKUNG	1011621	2
12	SCHWEISSBAUGRUPPE, AUFFANGSCHALE MIT ABLASS	5012290	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	8300W	40A
UL	208V	8300W	40A

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	240V	8800W	38A
UL	240V	8800W	38A

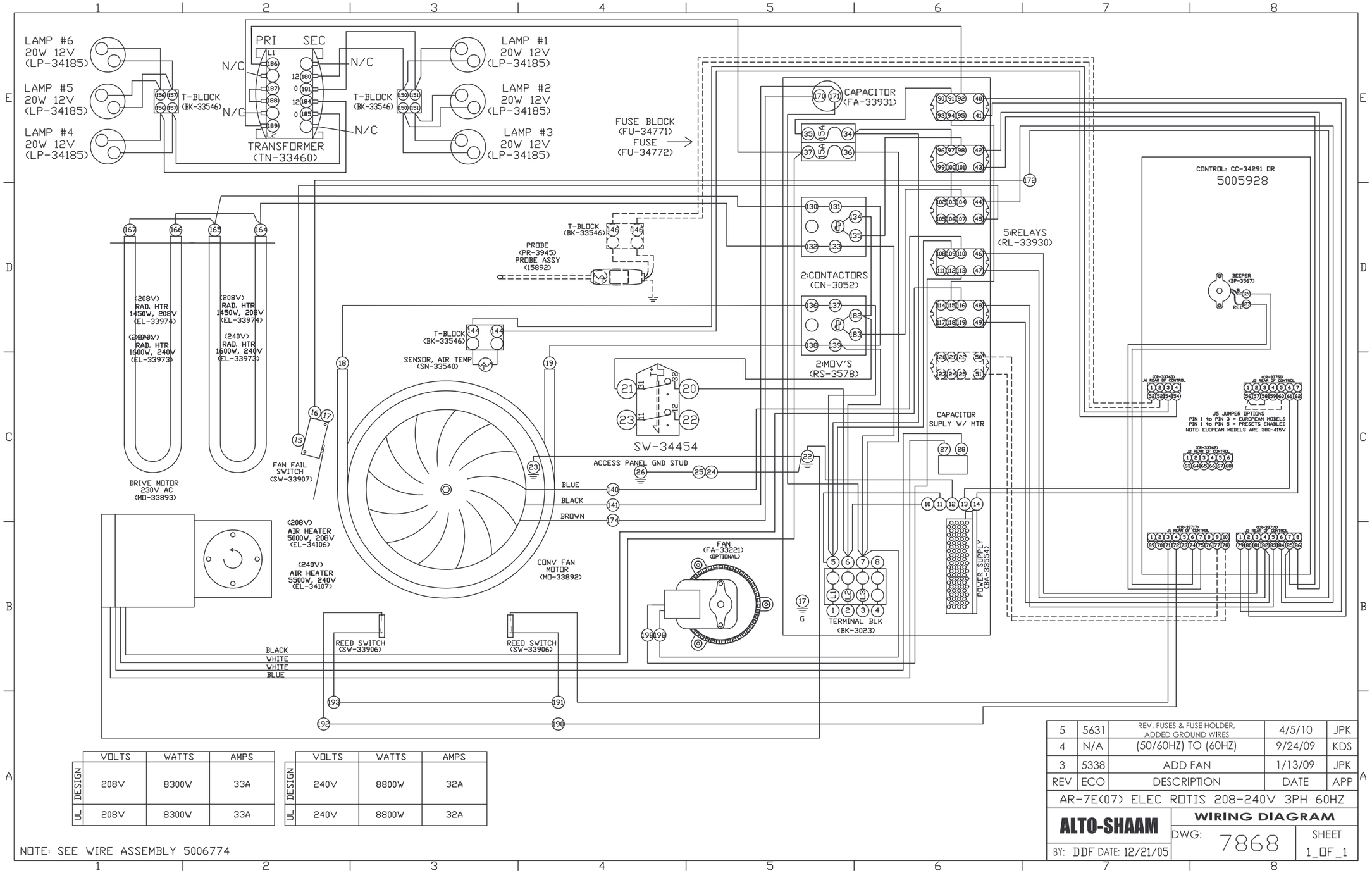
NOTE: SEE WIRE ASSEMBLY 5006891

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	5631	ADDED GROUND WIRES, CHANGED FUSE AND FUSE HOLDERS.	4/5/10	JPK
4	N/A	(50/60HZ) TO (60HZ)	9/24/09	KDS
3	5338	ADD FAN	1/13/09	JPK

AR-7E(07) ELEC ROTIS 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: DDF DATE: 12/21/05 — DWG: 7867 — SHEET 1_OF_1



		VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN		208V	8300W	33A
UL		208V	8300W	33A

		VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN		240V	8800W	32A
UL		240V	8800W	32A

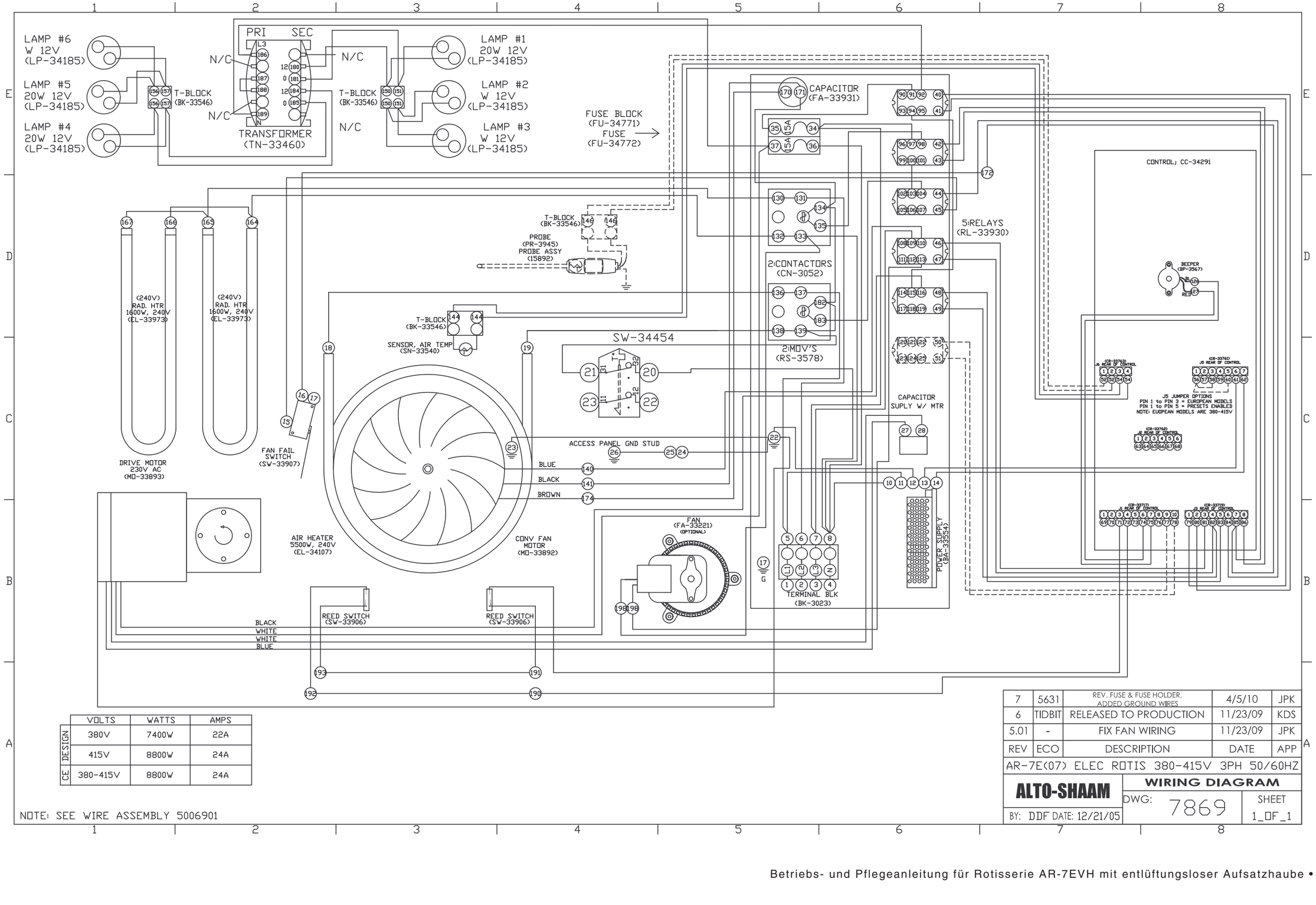
NOTE: SEE WIRE ASSEMBLY 5006774

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	5631	REV. FUSES & FUSE HOLDER, ADDED GROUND WIRES	4/5/10	JPK
4	N/A	(50/60HZ) TO (60HZ)	9/24/09	KDS
3	5338	ADD FAN	1/13/09	JPK

AR-7E(07) ELEC ROTIS 208-240V 3PH 60HZ

ALTO-SHAAM — **WIRING DIAGRAM**

BY: DDF DATE: 12/21/05 — DWG: 7868 — SHEET 1_OF_1



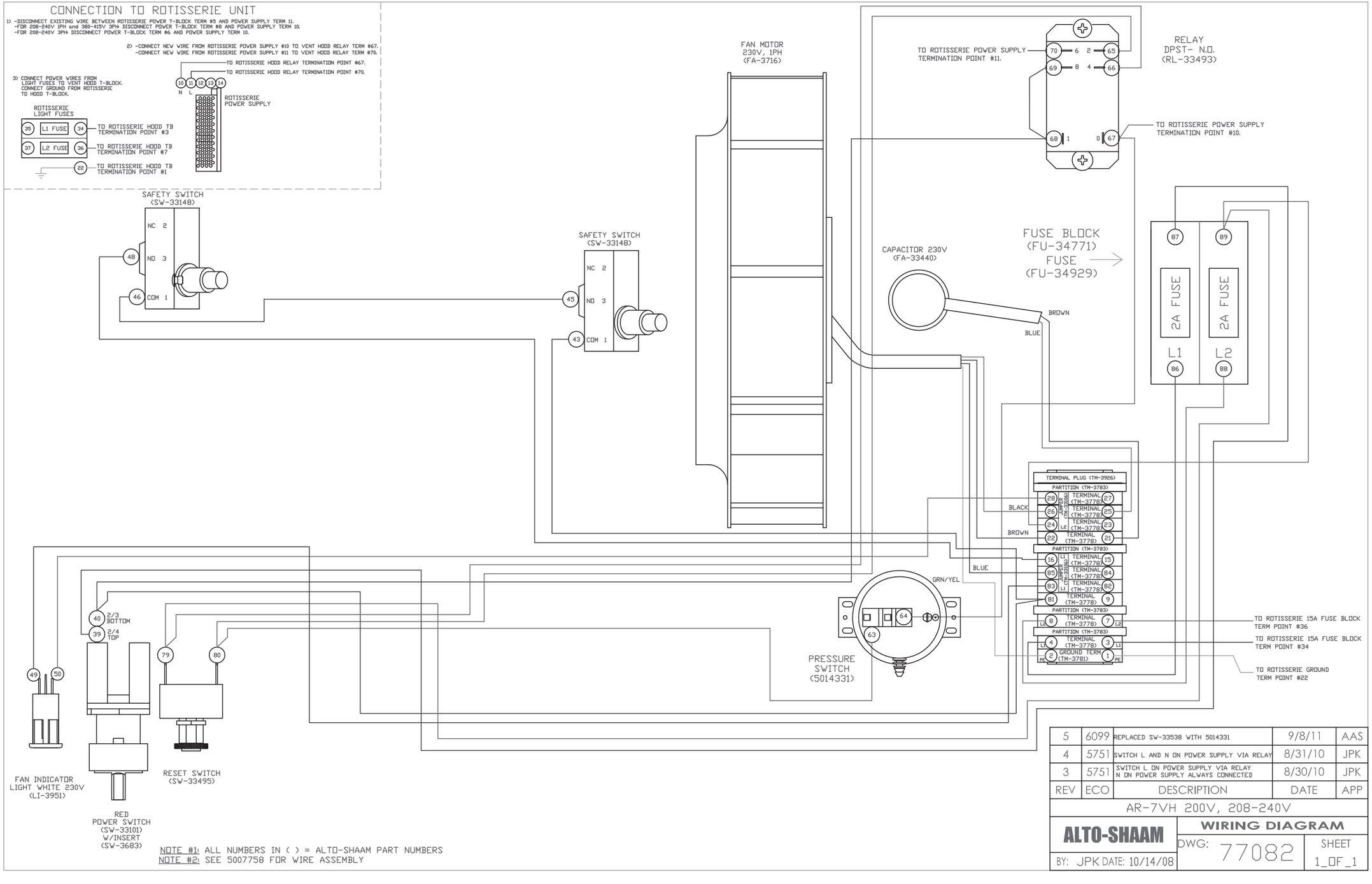
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	380V	7400W	22A
	415V	8800W	24A
CE	380-415V	8800W	24A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
7	5631	REV. FUSE & FUSE HOLDER, ADDED GROUND WIRES	4/5/10	JPK
6	TIDBIT	RELEASED TO PRODUCTION	11/23/09	KDS
5.01	-	FIX FAN WIRING	11/23/09	JPK

AR-7E(07) ELEC ROTIS 380-415V 3PH 50/60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: DDF DATE: 12/21/05 — DWG: 7869 — SHEET 1_OF_1


CONNECTION TO ROTISSERIE UNIT
1) -DISCONNECT EXISTING WIRE BETWEEN ROTISSERIE POWER T-BLOCK TERM #5 AND POWER SUPPLY TERM 11.
-FOR 208-240V 1PH and 380-415V 3PH DISCONNECT POWER T-BLOCK TERM #8 AND POWER SUPPLY TERM 10.
-FOR 208-240V 3PH DISCONNECT POWER T-BLOCK TERM #6 AND POWER SUPPLY TERM 10.
2) -CONNECT NEW WIRE FROM ROTISSERIE POWER SUPPLY #10 TO VENT HOOD RELAY TERM #67.
-CONNECT NEW WIRE FROM ROTISSERIE POWER SUPPLY #11 TO VENT HOOD RELAY TERM #70.
TO ROTISSERIE HOOD RELAY TERMINATION POINT #67.
TO ROTISSERIE HOOD RELAY TERMINATION POINT #70.
3) CONNECT POWER WIRES FROM LIGHT FUSES TO VENT HOOD T-BLOCK. CONNECT GROUND FROM ROTISSERIE TO HOOD T-BLOCK.
ROTISSERIE LIGHT FUSES
L1 FUSE
L2 FUSE
TO ROTISSERIE HOOD TB TERMINATION POINT #3
TO ROTISSERIE HOOD TB TERMINATION POINT #7
TO ROTISSERIE HOOD TB TERMINATION POINT #1
ROTISSERIE POWER SUPPLY
SAFETY SWITCH (SW-33148)
NC 2
NO 3
COM 1
SAFETY SWITCH (SW-33148)
FAN MOTOR 230V, 1PH (FA-3716)
TO ROTISSERIE POWER SUPPLY TERMINATION POINT #11.
RELAY DPST- N.O. (RL-33493)
TO ROTISSERIE POWER SUPPLY TERMINATION POINT #10.
CAPACITOR 230V (FA-33440)
FUSE BLOCK (FU-34771)
FUSE (FU-34929)
2A FUSE
2A FUSE
L1
L2
BROWN
BLUE
TERMINAL PLUG (TM-3926)
PARTITION (TM-3783)
TERMINAL (TM-3778)
GROUND TERM (TM-3781)
BLACK
BROWN
BLUE
GRN/YEL
PRESSURE SWITCH (5014331)
TO ROTISSERIE 15A FUSE BLOCK TERM POINT #36
TO ROTISSERIE 15A FUSE BLOCK TERM POINT #34
TO ROTISSERIE GROUND TERM POINT #22
FAN INDICATOR LIGHT WHITE 230V (LI-3951)
RED POWER SWITCH (SW-33101) W/INSERT (SW-3683)
2/3 BOTTOM
2/4 TOP
RESET SWITCH (SW-33495)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5007758 FOR WIRE ASSEMBLY
5 6099 REPLACED SW-33538 WITH 5014331 9/8/11 AAS
4 5751 SWITCH L AND N ON POWER SUPPLY VIA RELAY 8/31/10 JPK
3 5751 SWITCH L ON POWER SUPPLY VIA RELAY N ON POWER SUPPLY ALWAYS CONNECTED 8/30/10 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
AR-7VH 200V, 208-240V
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: JPK DATE: 10/14/08
DWG: 77082
SHEET 1_OF_1

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE

Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.
Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.
Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM.

Gültig ab 1 November 2011

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA